Żywienie
ZBIOROWE

Nr 9 Warszawa, wrzesień 1951 r. Rok VI

HENRYK KOMITAU

Problemy żywienia zbiorowego w Polsce

Problem żywienia zbiorowego w Polsce wysunął się zdecydowanie na czołowe miejsce wśród zagadnień związanych z wykonaniem Planu 6-letniego, a to ze względu na jego charakter polityczny, gospodarczy i społeczny.

Stale harmonijnie i planowo rozwijający się potencjał gospodarki socjalistycznej nie tylko przyczynił się do całkowitej likwidacji bezrobocia w Polsce, lecz wciągnął do szeregów pracujących produktywnie duże ilości kobiet, zarówno w mieście jak i na wsi. Dzięki temu kobieta-żona i matka musi sharmonizować pracę zawodową ze swoimi obowiązkami domowymi, od których należy ją możliwie jak najbardziej odciążyć, a to tembardziej, iż ustał prawie całkowicie przypływ „pomocy domowej", rekrutującej się w Polsce przedwrześniowej przeważnie z bezrobotnych na wsi.

Osiągnięcie to przyczyniło się do likwidacji nieproduktywnej, hamującej intelektualny rozwój kobiety, często niewdzięcznej pracy w gospodarstwie domowym, przy jednoczesnym postawieniu przed Polską Ludową konieczności doskonalenia organizacji i stałej rozbudowy żywienia zbiorowego.

Zadanie to poważne i trudne. Poważne dlatego, gdyż powołane do tego instytucje muszą zapewnić racjonalne żywienie ludzi pracy i przejąć ciążące na nich zadania, czyli żywić w racjonalny sposób ludzi pracy i nie dopuścić do zahamowania przypływu rezerw ludzkich, zatrudnionych w gospodarstwach domowych — do prac produktywnych w przemyśle, rolnictwie i handlu uspołecznionym.

Trudne dlatego, gdyż brak nam w dziedzinie żywienia zbiorowego doświadczeń własnych, a nie zdołaliśmy jeszcze przyswoić sobie w pełni bogatych doświadczeń radzieckich.

Ujawnione braki i trudności w organizowaniu żywienia zbiorowego w Polsce polegają na:

1. Braku kadr, rozumiejących społeczne znaczenie żywienia zbiorowego.
2. Braku odpowiednich lokali, gdyż lokale gastronomiczne Polski przedwrześniowej obliczone były na małą ilość i małą rotację konsumentów, przy dużej rentowności wysokocennych dań.
3. Braku mechanizacji zakładów, zapewniających podwyższenie i ulepszenie techniki produkcji i usługi.
4. Braku właściwej akcji szkolenia, zapewniającej ciągły przypływ potrzebnych kadr.
5. Niewłaściwym ustawieniu gospodarki surowcowej i materiałowej w stosunku do potrzeb żywienia zbiorowego.
6. Braku własnego przetwórstwa półfabrykatów i przetworów specyficznych, potrzebnych dla zakładów.
7. Braku wyodrębnionych zakładów produkujących maszyny, aparaty, urządzenia itp. dla potrzeb zakładów.
8. Braku standardów przestrzennych, wyposażenia technicznego i urządzeń.
9. Braku warunków dla odpoczynku człowieka pracy, spożywającego w zakładzie żywienia zbiorowego posiłek bezpośrednio po zakończonej pracy.
10. Braku regulaminu dla przedsiębiorstw i zakładów żywienia zbiorowego, ustalających m. in. organizację pracy, normatywy i strukturę zatrudnionych, w oparciu o naukowo opracowane i praktycznie kontrolowane normy wydajności pracy.
11. Braku indywidualnego i grupowego współzawodnictwa pracy, opartego o kryteria przystosowane do wymagań żywienia zbiorowego w dziale produkcji, usługi i obrotu towarowego.
12. Braku opracowania zasad racjonalnego żywienia od strony zdrowotności konsumenta i wykonywanej przez niego pracy zawodowej.
13. Braku szerokiego asortymentu dań, przy uwzględnieniu regionalnych upodobań konsumentów.
14. Braku troski o jakość, smak, wygląd zewnętrzny posiłków.

15. Braku przestrzegania zasad higieny i estetyki przez pracowników oraz w pomieszczeniach produkcyjnych i konsumpcyjnych. Nie przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.
16. Braku walki z marnotrawstwem surowca, odpadków spożywczych, energii i opału, czasu i pracy oraz na braku właściwego i przejrzystego rozrachunku gospodarczego.
17. Braku walki z przerostami administracyjnymi, powstałymi wskutek niewłaściwej struktury zatrudnionych oraz źle ustawionej organizacji pracy.
18. Braku mobilizacji dla podniesienia rentowności i akumulacji przez likwidację marnotrawstwa i przerostów administracyjnych oraz ulepszenia organizacji i podnoszenia wydajności pracy, a nie jak to bywa dotychczas, kosztem podwyższania marży.
19. Braku koordynacji przy przejmowaniu, uruchamianiu i remontach lokali, przeznaczonych na cele żywienia zbiorowego.
20. Niewłaściwym opracowywaniu planów inwestycyjnych oraz złym wykorzystaniu środków inwestycyjnych na adaptację i przebudowę lokali, nie odpowiadających potrzebom żywienia zbiorowego.
21. Braku jednolitych warunków pracy i płacy w zakładach żywienia zbiorowego w różnych pionach.
22. Braku akcji uświadamiającej społeczeństwo o społecznej ważności i wartości pracy w zakładach żywienia zbiorowego.
23. Braku zrozumienia i mobilizacji w kierunku pełnej realizacji wszystkich elementów planów gospodarczych.
24. Braku selekcji zatrudnionych w przemyśle gastronomicznym i kierowanych na szkolenie zawodowe.
25. Braku współpracy z terenowymi radami narodowymi z powodu niepełnej i niewłaściwej obsady na stanowiskach kierowników działów żywienia zbiorowego.

Wymieniliśmy szereg braków, mających decydujący wpływ na złą pracę pionów odpowiedzialnych za żywienie zbiorowe w Polsce Ludowej.

Konieczne jest ujawnianie dalszych błędów i niedociągnięć oraz przyczyn utrudniających wypełnienie ważnych zadań stojących przed organizacją żywienia zbiorowego w Polsce. Należy dążyć jednak nie tylko do ujawniania tych błędów, lecz również przeprowadzać głęboką ich analizę i szukać środków, zapewniających właściwe wykonanie naszych zadań.

Przed Ministerstwem Handlu Wewnętrznego, przed władzami central poszczególnych pionów, przed zarządami terenowymi przedsiębiorstw oraz przed zakładami żywienia zbiorowego stoi zadanie ustalenia najbardziej celowych i mobilizujących środków, zapewniających usunięcie braków i niedociągnięć w najkrótszym czasie.

Na łamach miesięcznika „Żywienie Zbiorowe" należy przeprowadzić szeroką dyskusję nad poszczególnymi grupami niedociągnięć i środkami zmierzającymi do ich usunięcia, aby w ten sposób wciągnąć najszerszy krąg zainteresowanych do akcji postawienia problemu żywienia zbiorowego na poziomie, odpowiadającym interesom i wymaganiom ludzi pracy.

LEON MACKIEWICZ

Po pierwszym półroczu

Władza ludowa postawiła wobec żywienia zbiorowego duże i mobilizujące zadanie dla wykonania którego nieodzownym warunkiem jest zrównanie żywienia zbiorowego z innymi dziedzinami gospodarki narodowej w budowie podstaw socjalizmu. Żywienie zbiorowe jest bowiem u nas zagadnieniem młodszym później postawionym i później przybierającym formy społeczne aniżeli inne gałęzie naszej gospodarki. Dlatego też posiadało mniej dojrzałe formy, cierpiało i cierpi na brak doświadczonych kadr i musi w znacznie szybszym tempie podążać naprzód, aby skutecznie spełniać swą rolę służebną wobec społeczeństwa.

Poszczególne elementy planu dla żywienia zbiorowego zbudowane są i złożone w całość, która obrazuje niezwykłą dynamikę rozwojową tej dziedziny gospodarki. Śmiało rzec można, iż każdy miesiąc naszej pracy wyrównuje rok zaniedbania. Najistotniejszymi elementami planu, na podstawie których dokonać można oceny naszych osiągnięć, to zagadnienie rozwoju sieci, liczby miejsc konsumpcyjnych zwiększenia obrotów, produkcji i wydajności pracy, obniżki kosztów własnych, wypracowania socjalistycznej akumulacji (rentowności).

Ogłoszony w lipcu br. komunikat Państwowej Komisji Planowania Gospodarczego o przebiegu wykonania zadań Planu 6-letniego w pierwszym półroczu głosi wielkie zwycięstwo naszej gospodarki narodowej, uzyskane zaciętą pracą klasy robotniczej, zaciętą pracą idących w szerokim froncie narodowym mas pracujących. Komunikat ten, w części omawiającej postęp w dziedzinie żywienia narodowego, mówi: „w II kwartale 1951 r. nastąpił poważny wzrost sieci i obrotów aparatu żywienia zbiorowego. Sieć placówek żywienia zbiorowego wzrosła o 72% w porównaniu z II kwartałem 1950 r., a obroty w cenach bieżących o ponad 90%".

Liczby te dają nam obraz ogromnego postępu w rozwoju aparatu żywienia zbiorowego na przestrzeni roku. Dla lepszego scharakteryzowania pracy żywienia zbiorowego należy jed-

nak przyjrzeć się i innym liczbom, które dadzą bardziej pogłębiony pogląd na nasze osiągnięcia. Jakość pracy, jej poziom, określają liczby mówiące o wydajności pracy, ta zaś stale i systematycznie wzrasta i w samym tylko pionie Centralnego Zarządu Przemysłu Gastronomicznego wyraża się następującymi wskaźnikami: jeśli wydajność w styczniu br. przyjmiemy za 100, to w marcu osiąga ona liczbę 105, w kwietniu 117, w maju zaś 127. Ilość zatrudnionych — w styczniu 100, w lutym 106, w marcu 108, w kwietniu 110, w maju 117. Wskaźnik wzrostu zatrudnienia kobiet, jeśli wynosił w styczniu 100, to w lutym 105, w marcu 107, w kwietniu 113, w maju 115. Te ostatnie wskaźniki przypominają nam, że żywienie zbiorowe jest działalnością gospodarczą, w której kobieta posiada ogromne możliwości działania i zdobywania sukcesów w pracy zawodowej, sięgania po awans społeczny, wprowadzania pomysłów racjonalizatorskich. Już dziś mamy w kraju dużą ilość zakładów żywienia zbiorowego, zatrudniających wyłącznie kobiety. Z zakładów tych coraz częściej wychodzą nowe kadry kierownicze, uzbrojone w wiedzę fachową i społeczno-polityczną. Następne półrocze i dalsze lata Planu 6-letniego będą wykazywać coraz to znaczniejszy wzrost zatrudnienia kobiet w żywieniu zbiorowym.

W dziedzinie produkcji własnej nastąpił w minionym półroczu również poważny wzrost, który w samym tylko pionie CZPG jest trzykrotnie wyższy niż w II półroczu 1950 r. Wzrost ten wskazuje, iż aparat żywienia zbiorowego właściwie zrozumiał swoje obowiązki względem konsumentów. Oznacza to, iż zakłady mogą lepiej i obficiej zaopatrzyć ludzi, korzystających z ich usług, przeprowadzając jednocześnie poważne usprawnienia w zakresie organizacji.

Pierwsze półrocze 1951 roku przyniosło nam poprawę i w dziedzinie gospodarki. W początkowym etapie pracy główna uwaga pracowników żywienia zbiorowego skierowana była przede wszystkim na ilościowy rozwój sieci, przy nader słabej trosce o zasady racjonalnej organizacji zakładów. Kołatały się jeszcze wówczas tu i ówdzie szkodliwe i błędne „teorie“ o rzekomej konieczności deficytowej działalności w żywieniu zbiorowym, które były w wielu przypadkach wynikiem obciążenia, balastem światopoglądu kapitalistycznego i nieumiejętności pojmowania i stosowania zasad ekonomiki socjalistycznej.

Dynamiczny rozwój żywienia zbiorowego, pogłębienie przez jego pracowników zrozumienia dalszych perspektyw rozwojowych, wynikająca stąd konieczność łożenia poważnych sum w inwestycje, które to sumy należy wypracować własną działalnością gospodarczą, wreszcie ujęte planem państwowym zadania w zakresie akumulacji, dopomogły personelowi aparatu żywienia do bardziej stanowczej walki o rentowność zakładów. Walka ta jest niewątpliwie trudna, gdyż wymaga jednoczesnego, zsynchronizowanego działania w kilku kierunkach oraz przezwyciężenia niejednokrotnych oporów wewnętrznych, tkwiących jeszcze wśród pewnej części aparatu żywienia zbiorowego. Aby pracę zakładu uwieńczyć mogły pomyślne wyniki gospodarcze, kierownictwo nie może ani na moment tracić z oczu spraw uporządkowania organizacyjnego, ścisłego i bezkompromisowego utrzymywania się w zaplanowanych kosztach nakładów surowcowych, nieustannej kontroli tych kosztów, walki z przerostami personalnymi, troski o ekonomiczne wykorzystanie surowca, konieczności redukowania do niezbędnego minimum wydatków rzeczowych, podnoszenia poziomu estetyki, osiągania coraz to wyższych obrotów.

Okres pierwszego półrocza wykazał, że znaczna część aparatu żywienia zbiorowego realizowała bojowo nakaz planu w zakresie akumulacji i — co wymaga szczególnego podkreślenia — akumulację tę uzyskała. Stwierdzić jednak również należy, iż pewna część przedsiębiorstw ciągle jeszcze znajduje się w rzędach maruderów w zakresie tego zagadnienia, co obniża poziom działalności gospodarczej całości żywienia zbiorowego.

Dla tych przedsiębiorstw-maruderów półrocze bieżące musi stać się okresem ostatecznego przełamania wszelkich zaniedbań w dziedzinie walki o akumulację. Musi w nich nastąpić zdecydowany przełom w rozumieniu roli żywienia zbiorowego. Przełom ten powinien wyrazić się troską o obsługę konsumentów, zarówno od strony dostarczenia im wysokowartościowych posiłków jak i od strony formy obsługi, która musi być sprawna, uprzejma, odpowiadająca naszym wymaganiom estetycznym i higienicznym. Od spełnienia tych nakazów zależy ocena działalności uspołecznionych zakładów żywienia zbiorowego przez miliony konsumentów, którzy ocenę tę przeprowadzają dosłownie co godzinę i wyrabiają sobie opinię o uspołecznionej gospodarce. Wydana być musi zdecydowana walka wszelkim nawykom lub tendencjom, zmierzającym do urzędniczego i biurokratycznego stylu pracy, bezdusznemu pojmowaniu działalności gospodarczej w oderwaniu od życia, od żywych ludzi. Nowy styl pracy cechować musi energia, bojowość i elastyczność działania. Rozwijać i popierać należy inicjatywę własną, zarówno kierownictwa jak i aparatu wykonawczego w zakresie ulepszeń form działania, zdobywania dodatkowych źródeł zaopatrzenia, wzbogacania asortymentu potraw. Zadania te są ujęte w bogatym instruktarzu dla aparatu żywienia, w formie poleceń lub zarządzeń Ministra, sformułowane i przekazane do realizacji w postaci uchwał Prezydium Rządu.

Mamy dostatecznie obszerną bazę działania, mamy wykreśloną drogę, po której winno kroczyć żywienie zbiorowe. Wyniki pracy zależeć będą przede wszystkim od pracowników aparatu żywienia, od stopnia ich dojrzałości politycznej, od ich uczuć patriotycznych, od ich

miłości dla Ludowej Ojczyzny. Postęp uzyskany w pierwszym półroczu bieżącego roku upewnia nas, że wszelkie problemy w dziedzinie żywienia zbiorowego zostaną rozwiązane i że sprostamy zadaniom, jakie przed nami postawiła Polska Ludowa. Wyniki pierwszego półrocza powinny stać się przedmiotem narad wytwórczych, powinny być bodźcem do dalszego, bojowego działania.

Błędy i doświadczenia ubiegłego okresu będą służyć jako wskazania i ułatwienia na drodze do nowych sukcesów.

JAN CHLEBOSZ

Likwidacja posiłków deficytowych

Konsumenci, korzystający z usług uspołecznionych zakładów żywienia zbiorowego, niejednokrotnie wyrażali niezadowolenie z powodu konieczności przystosowania swoich upodobań smakowych do ustalonych z góry zestawów obiadowych. Objawy tego niezadowolenia spotykało się, zarówno w głosach prasy jak i książkach życzeń i zażaleń placówek gastronomicznych. Istotnie bowiem konsument pragnący zjeść obiad w zakładzie żywienia zbiorowego miał bardzo ograniczone prawo wyboru, i po prostu musiał zjeść to, co przewidywał zestaw obiadu domowego czy klubowego, choćby nawet wolał zjeść obiad w formie drugiego dania i deseru lub zupy i deseru. Sprawa ta musiała znaleźć rozwiązanie, które dałoby konsumentowi możność dowolnego dobierania sobie dań według własnych upodobań smakowych. Rozwiązanie to przyniosło zarządzenie Departamentu Żywienia Zbiorowego MHW z dnia 6 lipca 1951 r.

Stosownie do tego zarządzenia uspołecznione zakłady żywienia zbiorowego zobowiązane są w okresie lipca i sierpnia stopniowo przestawić produkcję z zestawów obiadowych na obiadowe dania z karty, przy czym granice cen sprzedażnych na popularne dania firmowe wynoszą: dla zup od 0,80 zł do 1,50 zł, dla drugich dań od 2,20 zł do 3 zł i dla deserów od 1,50 zł. To ustalenie granicy cen zapewnia konsumentowi możność spożycia obiadu w ramach dotychczasowych cen na obiady domowe czy klubowe.

Dla zagwarantowania konsumentom szerokiego wyboru potraw zarządzenie nakłada na zakłady obowiązek produkowania codziennie co najmniej 2 zup, 3 drugich dań (w tym jedno bezmięsne) i 2 deserów. Ponadto każdy zakład obowiązany jest podawać w okresie letnim w ciągu całego dnia mleko kwaśne lub słodkie z ziemniakami względnie kaszą. Jadłospisy muszą być tak zaplanowane, aby potrawy nie powtarzały się częściej niż raz na 10 dni.

Omawiane przez nas zarządzenie, uwzględniające w pełni życzenia konsumentów, wymaga od kolektywu pracowniczego zakładów żywienia zbiorowego właściwego zrozumienia i zrealizowania. Szczególnie personel kuchni musi wykazać tu jak największą inicjatywę i dobrą wolę. Kierownicy kuchni powinni ustawiać produkcję z troską o pełne zadowolenie konsumentów i w oparciu o obowiązujące receptury, które zawierają szeroki asortyment potraw. Powinno przyjść im to tym łatwiej, że zarządzenie MHW dla umożliwienia maksymalnego rozszerzenia asortymentu tanich dań, upoważnia przedsiębiorstwa gastronomiczne do stosowania również i receptur własnych uwzględniających w najszerszym zakresie upodobania obsługiwanego środowiska oraz potrawy regionalne. Ta troska o zgodne, z duchem zarządzenia MHW, przestawienie produkcji będzie poważnym wkładem pracowników uspołecznionych pionów żywienia zbiorowego w walkę o zapewnienie ludziom pracy jak najsprawniejszego zaopatrzenia.

W zagadnieniu tym istnieje jeszcze jeden moment, świadomość którego powinna wpływać mobilizująco na personel zakładów żywienia zbiorowego — jest to sprawa zapewnienia rentowności uspołecznionym placówkom gastronomicznym.

Zasadą działania wszystkich przedsiębiorstw, a więc i zakładów żywienia zbiorowego jest przestrzeganie rentowności i ścisłego rozrachunku gospodarczego. Sprawa prowadzenia dotychczasowych obiadów popularnych, domowych czy klubowych była czynnikiem, powodującym trudności na tym odcinku, bowiem ceny sprzedażne tej części produkcji zakładów oparte były nie na zasadach realnej kalkulacji, lecz na zasadzie sztywnej ceny sprzedażnej, która uwzględniała minimalny zysk brutto. Zysk ten wahał się w granicach od 18 do 33% w stosunku do wartości obrotu, podczas gdy w produkcji dań z karty normalnie kalkulowanej w zakładzie żyw. zbior. III kategorii zysk wynosić powinien około 58%.

Z porównania tych liczb widzimy istniejące poważne dysproporcje, które wpływają w decydującym stopniu na kształtowanie się rentowności zakładów. Pod uwagę wziąć należy, że np. same koszty osobowe w zakładach kształtują się w granicach 18-22% w stosunku do wartości obrotu.

Jeżeli dodamy jeszcze, że koszty rzeczowe utrzymują się w granicach ok. 9% w stosunku do obrotu, to będzie rzeczą zrozumiałą, że cała

produkcja zestawów obiadowych (obiadów popularnych i domowych w pierwszym rzędzie) była produkcją deficytową.

Zarządzenie MHW z dn. 6 lipca 1951 r. przy ustawieniu sprawy produkcji popularnych dań firmowych z karty nakłada równocześnie obowązek marżowania tej części produkcji na bazie realnej kalkulacji w oparciu o marżę kalkulacyjną obowiązującą w poszczególnych kategoriach zakładów żywienia zbiorowego. Oznacza to całkowite wyeliminowanie produkcji deficytowej i stwarza realne podstawy zapewnienia zakładom żywienia zbiorowego akumulacji netto.

Dla lepszej orientacji w zagadnieniu przytoczę tutaj przykład wyników działalności miesięcznej jednego z zakładów żywienia zbiorowego III kat. przed wprowadzeniem zarządzenia MHW oraz przypuszczalny wynik tej działalności po wejściu w życie zarządzenia.

Porównując liczby podanego zestawienia widzimy, że po wprowadzeniu w życie zarządzenia MHW z dn. 6.VII. 1951., zakład żywienia zbiorowego ze straty 0,7% w stosunku do obrotu przy istnieniu produkcji deficytowej, po likwidacji tej produkcji przechodzi do zysku 0,4% w stosunku do obrotu.

Co oznacza to przejście i jakie stwarza warunki dla rozwoju uspołecznionych zakładów żywienia zbiorowego? Przede wszystkim oznacza definitywne usunięcie niebezpieczeństwa pracy zakładów ze stratami, a co za tym idzie zwolnienia gospodarki uspołecznionej od łożenia środków finansowych na pokrycie tych strat. Oznacza stworzenie podwalin pod zdrową gospodarczą działalność zakładów żywienia zbiorowego. Pozwala w dalszej perspektywie na wykorzystanie wygospodarowanych środków finansowych dla rozbudowy, zmechanizowania, usprawnienia sieci uspołecznionych zakładów.

Nazwa asortymentu sprzedaży	Wartość obrotu	Wysokość zysku brutto	Stosunek % wartości zysku brutto do obrotu	Stosunek % wartości kosztów osobowych do obrotu	Stosunek % wartości kosztów rzeczowych do obrotu	Stosunek % wartości podatków do obrotu	Zysk	Strata
Wyniki działalności miesięcznej przed wprowadzeniem zarządzenia								
Obiady popularne i domowe	12 000	2 164						
Obiady klubowe	7 500	5 000						
Dania z karty i przekąski	32 250	13 280						
Wódki i wina	11 250	4 632						
Piwo	9 000	2 190						
Papierosy	3 000	141						
Razem:	75 000	27 407	36,5	20	9	8,2	—	0,7
Wyniki działalności po wprowadzeniu zarządzenia								
Dania z karty i przekąski	51 750	21 309						
Wódki i wina	11 250	4 632						
Piwo	9 000	2 190						
Papierosy	3 000	141						
Razem:	75 000	28 272	37,6	20	9	8,2	0,4	—

Za wzrostem mechanizacji i bardziej ekonomiczną rozbudową zakładów żywienia zbiorowego musi pójść w konsekwencji potanienie kosztów produkcji. Bezpośrednim skutkiem potanienia produkcji będzie obniżenie cen sprzedażnych w zakładach.

Widzimy więc, że realizacja zarządzenia MHW ma kolosalne znaczenie dla rozwoju żywienia zbiorowego. Świadomość tego stanu rzeczy powinna być głęboko zrozumiana przez wszystkich pracowników tej dziedziny, powinna mobilizować do sprawnego i rozumnego wykonania zarządzenia. Obowiązkiem naszym jest zorientowanie ogółu konsumentów o korzyściach płynących z wprowadzenia tego zarządzenia. Nie ulega bowiem żadnej wątpliwości, że nowe zarządzenie MHW jest dalszym krokiem w kierunku podniesienia stopy życiowej szerokich mas pracujących ludności.

JANINA ADAMSKA

Programy szkół gospodarczych a życie

Mamy już za sobą rok szkolny 1950/51. Warto zastanowić się więc nad obowiązującym i wprowadzonym w życie programem dla szkół gospodarczych, nad tym, w jakim stopniu zdał on życiowy egzamin.

Pracując w spółdzielni „Gastronom" w Krakowie jako instruktor rachunkowości, zetknęłam się w swej pracy zawodowej z absolwentkami szkół gospodarczych. Spółdzielnia nasza nie tylko umożliwia szkole gospodarczej krakowskiej prowadzenie ćwiczeń praktycznych i odbywanie praktyki wakacyjnej w swych zakładach, lecz również zatrudnia na stałe kilka absolwentek po zakończeniu roku szkolnego.

I tu dopiero zaczynają występować trudności. Absolwentki liceum nie chcą zrozumieć, że nie mogą być bezpośrednio z ławy szkolnej angażowane jako kierowniczki placówek, że muszą przedtem przejść krótszą lub dłuższą praktykę. Najczęściej też po praktyce typowane są na kierowniczki stołówek, będących łatwiejszym do opanowania terenem pracy od zakładów otwartych.

Praktyka jest ciężka. Wiemy przecież dobrze, że zakłady nasze to nie nowoczesne, zmechanizowane, czyste i przestronne placówki przyszłości, lecz lokale przejęte z rąk prywatnych właścicieli, częściowo już odremontowane, lecz w dalszym ciągu ciasne, bez umywalni, natrysków, jadalni i szatni dla personelu, prawie zupełnie niezmechanizowane, w których większość prac, nawet tych najprostszych i brudnych, trzeba wykonać ręcznie, dużym nakładem pracy. W takich właśnie warunkach walczymy o lepsze warunki pracy i bytu w przyszłości. To muszą zrozumieć absolwentki szkół gospodarczych, to powinna im wpoić szkoła. W praktyce jednak absolwentki te uciekają od prac produkcyjnych w kuchni, garmażerni i bufecie. Niewiele zainteresowania okazują też dla techniki pracy na sali konsumpcyjnej. I chociaż otrzymały przygotowanie jako żywieniowcy, to nie wiadomo dlaczego pragną zajmować na stałe stanowisko rachmistrzów, kasjerek, ewentualnie magazynierów. Jest to sprzeczne z ich właściwym przygotowaniem. Trud kilku lat i koszt, jaki Państwo włożyło w kształcenie młodzieży, nie dają wówczas spodziewanych korzyści. W dodatku absolwentki szkół gospodarczych nie stoją często na odpowiednim poziomie, np. na stanowiskach rachmistrzów. Ich przygotowanie rachunkowe jest bardzo ograniczone. Zdarzają się oczywiście wypadki nieprzeciętnych uzdolnień w tym kierunku, jednak nader rzadko. Częściej natomiast spotykamy się z tak słabym przygotowaniem w dziedzinie rachunkowości, że w ogóle absolwentki nie mogą być przyjęte na tego rodzaju stanowiska.

Każdy wykładowca szkoły gospodarczej odpowie na moje zarzuty, że szkoły gospodarcze nie kształcą rachmistrzów. Prawda! Szkoły gospodarcze główny ciężar szkolenia kładą na zagadnienia żywieniowe, problemy ekonomiczne, a więc rachunkowość, arytmetykę, kalkulację, planowanie i inne, traktują po macoszemu. Ponadto uderza zbyt małe powiązanie tych zagadnień z życiem codziennym zakładu gastronomicznego. Przykłady oderwane od życia, często (jak np. w księgowości) przestarzałe, zbyt łatwe, nie pozwalają absolwentce uporać się potem z trudnościami przeciętnego zakładu czy większej stołówki. I tutaj właśnie widzę słaby punkt programów naszych szkół gospodarczych.

Szkoły gospodarcze nie kształcą rachmistrzów! Chciałabym zapytać, czy kształcą ich w ogóle jakieś szkoły i jakie? Bo faktem jest, że w nowoczesnym zakładzie funkcja rachmistrza urasta do stanowiska pierwszorzędnej miary i że przemysł gastronomiczny potrzebuje i będzie potrzebował coraz więcej fachowców z tej dziedziny. Czy wystarczy być dobrym żywieniowcem, nie znającym w odpowiednim stopniu zagadnień ekonomicznych, aby dobrze kierować zakładem gastronomicznym? Oczywiście nie. Wiemy przecież, że realizacja Planu 6-letniego wymaga od naszych zakładów wytworzenia dużych środków na akumulację narodową, wymaga znajomości metod walki o obniżkę kosztów i urentownienie wszystkich naszych zakładów.

Dobry kierownik musi być dziś dobrym rachmistrzem, któremu znane są dobrze socjalistyczne zasady organizacji pracy i ekonomiki. Dlatego zagadnienia ekonomiczne słusznie wysuwane są dziś na czoło zagadnień szkoleniowych. Ten system konieczny jest i w szkolnictwie gospodarczym. Nie wystarczy bowiem, że ktoś znając zasady prawidłowego żywienia, potrafi ugotować dobry i pożywny obiad, jeśli zapomni o ekonomicznej stronie zagadnienia i gospodarką swą spowoduje straty dla zakładu. Nie wystarczy, że damy komuś poznać wartości odżywcze składników produktów, jeśli go nie nauczymy ekonomicznie je dobierać i zużywać tak, aby posiłek był nie tylko smaczny i pożywny, ale również wytrzymał kalkulację. Cóż z tego, że pracownik zakładu wie, co to są witaminy, kalorie, białka, jeżeli nie potrafi ich bezbłędnie i szybko wyliczyć w potrawach. Źle będzie, jeśli zakład najlepiej nawet prowadzony pod kątem racjonalnego żywienia, przyniesie straty. Szkoły i technika gospodarcze mają nam dostarczyć głównie żywieniowców, lecz muszą to być fachowcy światli uzbrojeni w wiadomości z zakresu planowania, kalkulacji i rachunkowości, fachowcy, którzy będą umieli patrzeć na cyfry, dostrzegać za ich pomocą zalety i braki przedsiębiorstwa, oceniać na tej podstawie jego działalność.

W 50 prowadzonych przez naszą Spółdzielnię stołówkach, każdy kierownik prowadzi sam całą rachunkowość i planowanie. W mniejszych sto-

łówkach nie posiada nawet magazyniera, a więc musi sporządzać sam domumentację magazynową. W zakładzie otwartym kierownik posiada najczęściej specjalnego rachmistrza, ale praca ich stale się zazębia i wymaga ścisłego kontaktu. Zresztą kierownik jest przecież odpowiedzialny za gospodarkę zakładu, a zatem i za pracę rachmistrza. Stąd wniosek, że na pracy tej musi znać się co najmniej, tak dobrze jak i rachmistrz.

Przygotowanie rachunkowo - ekonomiczne uczniów szkół gospodarczych należałoby zatem pogłębić. Należałoby tu zwrócić głównie uwagę na artymetykę handlową. Poza tym takie przedmioty, jak planowanie ze statystyką, technika sporządzania raportów, kalkulacja i księgowość, powinny być związane z życiem zakładów. Kto wie, czy nie byłoby dobrze skorzystać w tym celu z usług fachowców, zatrudnionych w żywieniu zbiorowym, jako wykładowców w szkołach gospodarczych. Zwłaszcza, że mamy tam już ludzi z ukończonymi studiami wyższymi, a często i z przygotowaniem pedagogicznym.

W numerze lutowym „Żywienia Zbiorowego" ob. mgr J. Bekowa omawiała szkolenie kadr dla zakładów żywienia zbiorowego w ZSRR. Jak widzimy, poza technikum „Technologii sporządzania posiłków" i technikum „Montażu, eksploatacji i remontów wyposażeń zakładów" spotykamy tam specjalne technika „Księgowości zakładów żywienia zbiorowego", w których kształci się specjalistów ekonomicznych dla tych przedsiębiorstw. Kto wie, czy i u nas nie spełniłyby dużej roli podobne technika? Utarty bowiem pogląd, że szkoła handlowa ogólnego typu przygotowuje kadry ekonomistów i księgowych dla każdego typu przedsiębiorstw jest błędny i najwyższy czas przejść już i w tym typie szkolnictwa na szkolnictwo specjalne podobnie jak to ma miejsce w Związku Radzieckim.

Można by również znaleźć i inną drogę. Wiemy, że nasze technika gastronomiczne trwać będą 4 lata. Może celowe byłoby oparcie pierwszych dwóch lat nauki na jednolitym programie ogólnogastronomicznym, a następne dwa lata a przynajmniej 1 rok przeznaczyć na specjalizację w trzech kierunkach, tj.: technologiczno-żywieniowym, montażowo-technicznym i ekonomiczno-księgowym. Taka specjalizacja dałaby nam odpowiednio przygotowanych specjalistów i pozwoliłaby młodzieży, mającej uzdolnienia ekonomiczne, zdobyć potrzebną specjalizację zawodową. Żadna szkoła typu ogólnohandlowego nie potrafi dać należycie w tym kierunku wyszkolonych kadr.

Naturalnie, stworzenie takiej specjalizacji w niczym nie zmniejsza konieczności pogłębienia i zwrócenia należytej uwagi na zagadnienia ekonomiki i rachunkowości we wszystkich szkołach gospodarczych Polski w imię pełniejszej i lepszej realizacji Planu 6-letniego.

Z ZAGADNIEŃ żywienia

BOLESŁAW KANIA

Żywienie na wczasach pracowniczych

W wyniku głębokich przemian politycznych i ekonomicznych, jakie dokonały się w naszym państwie dzięki przejęciu władzy przez klasę robotniczą, nastąpiło radykalne polepszenie sytuacji bytowej ludzi pracy. Wśród szeregu zasadniczych zdobyczy wymienić należy stworzenie warunków, zapewniających masom pracującym racjonalny odpoczynek w formie wczasów pracowniczych.

Troskę o organizację wczasów pracowniczych Państwo Ludowe powierzyło Związkom Zawodowym, masowej organizacji świata pracy. Organizacja wczasów pracowniczych — instytucja nieznana w krajach kapitalistycznych — zyskała sobie dużą popularność i rozwija się pomyślnie, czerpiąc przykład i doświadczenia ze Związku Radzieckiego, gdzie wczasy prowadzone są od roku 1921. W przeciwieństwie więc do sytuacji mas pracujących w krajach kapitalistycznych, stojących stale w obliczu nędzy i bezrobocia, masy pracujące w Polsce i w innych krajach demokracji ludowej, dzięki stałemu wzrostowi produkcji podnoszą swoją stopę życiową i powszechny dobrobyt. Podczas gdy w ustroju kapitalistycznym praca stała się ciężarem i przekleństwem człowieka, u nas jest ona sprawą czci i honoru, miernikiem najwyższych godności i zaszczytów.

Na tle tych zasadniczych różnic, mających swe źródło w ustroju społecznym, w sposób diametralnie różny kształtuje się również zagadnienie wypoczynku człowieka pracy: w ustroju kapitalistycznym wypoczynek wykorzystywany jest do odwrócenia uwagi człowieka od palących zagadnień bytu; w ustroju socjalistycznym jest częścią konkretnej opieki

państwa nad pracownikiem, jest stwarzaniem dogodnych warunków dla pełnej regeneracji sił robotnika i pracownika.

Zgodnie z tymi założeniami, starania Funduszu Wczasów Pracowniczych idą w kierunku zapewnienia wczasowiczom odpowiednich warunków mieszkaniowych, zapewnienia kulturalnej rozrywki i wreszcie racjonalnego pożywienia.

Jeśli uprzytomnimy sobie, że na wczasach żywimy w ciągu roku przeszło pół miliona ludzi, że ośrodki wczasowe rozrzucone są po całym kraju i że znajdują się niekiedy w miejscowościach znacznie oddalonych od punktów zaopatrzeniowych, że pomyślana na tak szeroką skalę akcja żywienia zbiorowego wymaga dużego zastępu pracowników różnych zawodów (kucharzy, administratorów, kelnerek itp.) — to łatwo uprzytomnić sobie, ile w początkowych zwłaszcza okresach pracy było niedociągnięć i błędów, a jednocześnie i pomysłów racjonalizatorskich, usuwających trudności i przeszkody. Doświadczeniami, zwłaszcza takimi, które mogą być wykorzystane przez inne instytucje, dzielić się będziemy na łamach „Żywienia Zbiorowego".

Przede wszystkim podkreślić należy, że w żywieniu wczasowiczów kierujemy się zasadą ogólną, aby pożywienie pod względem kalorycznym, zawartości witamin i równowagi potrzebnych organizmowi składników, odpowiadało ostatnim zdobyczom nauki. Dla przykładu podaję dzienną normę wyżywienia na jedną osobę, jaka obowiązuje w domach wczasowych:

Nazwa artykułu	ilość w g	Ilość kalorii
Mięso	150	495
tłuszcz	40	380
masło	40	313
mleko	300	201
cukier	70	287
marmolada	30	80
wędliny	50	94
jaja	1 szt.	74
ser	40	62
chleb	350	836
bułki	100	270
mąka	100	398
ziemniaki	500	480
jarzyny	400	128
owoce	75	108
śmietana	30	65
strączkowe	30	97
kasze	20	70
kawa zbożowa	20	55
herbata	1	—
ryby	50	49

przyprawy, korzenie i sól wg potrzeby.

Ponieważ w wielu ośrodkach brak było wykwalifikowanego personelu, opracowaliśmy obok ustalenia dziennej normy wyżywienia, również i przykładowe spisy potraw z tym, że mają one być jedynie pomocą przy ustalaniu jadłospisów, w zależności od zaopatrzenia magazynu oraz że poszczególne ośrodki mogą wprowadzać do jadłospisów potrawy regionalne.

Spis potraw przewiduje na śniadanie dwa rodzaje posiłków: a) porcjowane wędliny, jaja, jajecznica, sery twarde, ryby wędzone, pasztet, klops na zimno, ozór peklowany, masło, bułka i b) nieporcjowane — ser biały, chleb, kawa z mlekiem, kakao, marmolada, miód, sałatki, zupy mleczne.

Obiady nasze składają się z trzech dań. I tu spis przewiduje wielką rozmaitość, trudno więc wyliczać wszystkie potrawy. Dla przykładu tylko podaję, że wśród zup poważną pozycję zajmują zupy owocowe (jagodowa, truskawkowa, wiśniowa, śliwkowa, jabłkowa), że poza dużym wachlarzem dań mięsnych i z drobiu mamy i dania jarskie (kalafior z masłem, grzyby w śmietanie, naleśniki ze szpinakiem, kasza krakowska z sosem grzybowym) oraz rybne (ryby smażone, kotlety z ryb, klopsiki z ryb w sosie pomidorowym itp). Niemniej urozmaicone są i desery: kompoty, budynie. kisiele, ciastka kruche, placek z jagodami, śliwkami, truskawkami, kremy, owoce surowe, galaretki, ryż ze śmietaną lub sokiem, ryż zapiekany z jabłkami, ptysie z kremem, kasza jaglana, jabłka w cieście, mus z jabłek).

Na kolację, obok takich dań, jak serdelki na gorąco, kiszka kaszana itp. przewidujemy dużą rozmaitość dań bezmięsnych, jak: naleśniki z kapustą, serem, powidłami, szpinakiem, pierożki z kapustą kiszoną lub słodką, z grzybami itp., makaron z podobnymi dodatkami, racuszki, łazanki itp.

Zdajemy sobie sprawę z faktu, że ustalenie jadłospisu nie wystarczy, tak samo jak nie wystarczą opracowane przykłady posiłków i szczegółowe instrukcje, jak je przyrządzać. Zaznaczyliśmy już, że FWP odczuwa brak wyszkolonego personelu, aby więc akcję doszkalania kadr przyspieszyć, FWP zaangażował dziesięciu wysokowykwalifikowanych kuchmistrzów, którzy w większych ośrodkach wczasowych, jak Krynica, Zakopane, Międzyzdroje, Karpacz, Szklarska Poręba itp., doszkalają praktycznie personel kuchenny, a zwłaszcza kucharki. System ten daje dobre rezultaty i pozwoli szybciej wprowadzić w życie zasady racjonalnego żywienia na wczasach.

INŻ. ZOFIA CZERNY

Zupy w zakładach żywienia zbiorowego

W ostatnim numerze „Żywienia Zbiorowego" była mowa o zupach, stosowanych w lecie. W niniejszym artykule podajemy dalszy ciąg wskazówek na temat zup.

Podstawą każdej zupy jest wywar. W zależności od rodzaju tego wywaru, zupy można podzielić na następujące grupy techniczne:

zupy jarzynowe, jarzynowo mięsne, owocowe i mleczne.

I. Zupy na wywarze z jarzyn i jarzynowo-mięsne

W zakładach żywienia zbiorowego spotykamy najczęściej zupy na wywarze z jarzyn i na wywarze z jarzyn i z kości oraz odrzynków mięsa, niezdatnych nawet do zmielenia, gdyż muszą być wykorzystane równolegle ze zużytkowaniem tuszy mięsnej w zakładzie.

Pierwszym etapem pracy przy zupie jest przygotowanie wywaru. Prawidłowy wywar z kości i mięsa przyrządza się w sposób następujący:

1. kości wypłukać, porąbać na małe kawałki, zalać zimną wodą i powoli podgrzewając zagotować,
2. kości wygotować na wolnym ogniu pod przykryciem,
3. oczyścić, opłukać włoszczyznę przeznaczoną do zupy,
4. gdy mięso przy kości jest już na dogotowaniu, do wywaru dodać włoszczyznę (oprócz kapusty i cebuli, które szybko się gotują i dlatego dodaje się je do wywaru przy końcu),
5. cebulę przed włożeniem należy obrać i przyrumienić na płycie,
6. gdy jarzyny są miękkie, należy cedzakiem wybrać je z wywaru,
7. wywar zużywa się do zupy, część włoszczyzny po pokrojeniu włożyć do zupy, resztę wybrać je z wywaru,

Drugim etapem przyrządzania zupy jest przygotowanie głównego składnika, od którego zupa bierze swą nazwę. Główny składnik wchodzi do zupy ugotowany lub uduszony. Gotuje się go wprost w odcedzonym wywarze. Nie należy składników zupy gotować oddzielnie, odlewać ich wywaru i dopiero wkładać do zupy, gdyż pozbawiony on jest wtedy właściwego smaku i zapachu i zubożony o wartość tych składników, które odlano wraz z wywarem. Duszenie natomiast odbywa się w osobnym naczyniu z dodatkiem tłuszczu i niedużej ilości wody, w warunkach, w jakich normalnie przebiega duszenie. Dopiero po uduszeniu łączy się ten produkt wlewając go do zupy wraz z wywarem.

Trzecim etapem przy przyrządzaniu zup jest jej podprawienie. W skład podprawy wchodzi tłuszcz i mąka. Tłuszcz stanowi okrasę zupy, wzmaga jej wartość smakową i kaloryczną. Dodatek mąki zagęszcza zupę. Istnieje jednak grupa zup, która nosi nazwę zup czystych, bo nie są niczym zagęszczone. Są one przyrządzone na silnym wywarze mięsno-warzywnym (rosół) lub warzywnym albo grzybowym.

Istnieje kilka odmian podprawy do zup. Wg sposobu ich podprawiania można zupy podzielić na kilka grup technicznych:

1. Najprostszą metodą podprawiania zup jest zagęszczenie jej przez *dodatek mączny, ugotowany wprost na odcedzonym już wywarze.* Do takich dodatków należy np. zacierka, kasza (w krupniku), rozgotowane ziemniaki (w kapuśniaku mazurskim), fasola. Pęcznienie ziarn skrobiowych, zawartych w mące, kaszy, ziemniakach, fasoli rozgotowanej, zagęszcza w miarę rozklejania zupy. Tłuszcz w tych zupach wchodzi jako okrasa i jest dodawany w ostatniej chwili.

2. Łatwą ekonomiczną techniką podprawiania jest wlanie do zupy *zawiesiny z mąki i małej ilości zimnej cieczy.* W ten sposób często podprawia się zupy owocowe. Mąką ziemniaczaną lub pszenną, wymieszaną z wodą, podprawiamy zupy zawsze wtedy, gdy dodajemy do nich surową śmietanę lub śmietankę. Dodatek mąki sprawia, że zupa zyskuje kleistość i zawiesistość, zwiększa się także nieco jej wartość kaloryczna. Mąka po rozklejeniu staje się łatwostrawna. Dlatego zawiesina mąki w wodzie musi być po dodaniu do zupy zagotowana. Wszystkie dodatki, które mają wejść na surowo i zwiększyć wartość witaminową potrawy, jak śmietana, śmietanka, żółtka, zielony koperek lub pietruszka, muszą być dodane już po rozklejeniu.

Śmietana lub śmietanka zasadniczo nie powinny być gotowane po dodaniu do zupy, ze względu na ich wysoką wartość witaminową. Są one przede wszystkim źródłem witaminy rozpuszczalnej w tłuszczach, która w porównaniu z witaminami rozpuszczalnymi w wodzie, jest znacznie odporniejsza na utlenianie, zachodzące podczas ogrzewania produktów. Stąd straty spowodowane jednorazowym zagotowaniem śmietany nie są znaczne, dodatek więc surowego nabiału do zup należy stosować tylko wtedy, jeżeli mamy pewność, że pochodzi ono od krów zdrowych, będących pod kontrolą weterynaryjną. Musimy sobie zdać sprawę, że liczne są wypadki zakażenia ludzi, zwłaszcza dzieci, gruźlicą bydlęcą za pośrednictwem nabiału. Mając więc na względzie nasze ciężkie jeszcze powojenne warunki higieniczne stosujemy raczej gotowanie śmietany, pozostawiając spożycie surowego nabiału do czasu, gdy w sprzedaży detalicznej będzie znajdować się tylko po uprzedniej pasteryzacji. Użycie nabiału pasteryzowanego w stanie surowym nie budzi żadnych zastrzeżeń.

3. Również prosta w wykonaniu jest podprawa *śmietaną i mąką,* którą wlewa się na wrzącą zupę i zagotowuje.

4. Bardziej skomplikowana i pracochłonna jest *podprawa zasmażką*. Zasmażka składa się z tłuszczu, mąki i płynu (zwykle stosuje się wywar z zupy). W skład zasmażki może wejść w niektórych wypadkach lekko zrumieniona cebula. Zasmażka może być też rozprowadzona śmietaną. Istnieje kilka rodzajów zasmażek, zależnie od stopnia ich zarumienienia. Zasmażkę I stopnia czyli białą przyrządza się w ten sposób, że po rozgrzaniu tłuszczu miesza się go z mąką i od razu rozprowadza zimnym płynem. Zasmażkę należy następnie podgrzewać i ciągle mieszając i rozcierając gęstniejącą masę, szybko zagotować. Zasmażką taką podprawia się zupy lekkostrawne, dietetyczne. Częściej stosuje się ją do sosów. Jest ona w smaku bardzo zbliżona do podprawy tzw. przecieranej, o której będzie mowa później.

Zasmażka II stopnia powstaje z tłuszczu i lekko z nim przyrumienionej mąki (na kolor jasno-złoty). Gdy stopień zrumienienia mąki jest już należyty, należy rozprowadzić zasmażkę zimnym płynem i podgrzewać, mieszając i rozcierając łyżką tę masę, aż do jej zagotowania. Zasmażkę lekko zrumienioną można przyrządzić z cebulą. Cebulę drobno pokrajaną dodaje się do tłuszczu i po uduszeniu jej do miękkości wsypuje się do tłuszczu mąkę, lekko ją rumieni i rozprowadza płynem. Zasmażka lekko zrumieniona jest najbardziej rozpowszechniona w zastosowaniu do podprawiania zupy.

5. Ciemno zrumieniona zasmażka III stopnia ma rzadkie zastosowanie, zapewne z powodu swego specyficznego zapachu i koloru. Czasem służy ona do podprawy zupy ziemniaczanej tzw. wodzianki. Jest to podprawa cięższej od innych strawna z powodu zbyt daleko posuniętego stopnia zwęglenia mąki.

6. Bardzo lekko strawna i wysoce odżywcza jest podprawa, złożona z *mleka i żółtek*, którą zaciąga się zupę już po podprawieniu. Stosowana jest do podprawiania zup z jarzyn i owoców letnich.

Te same zalety ma podprawa z *masła, roztartego z żółtkami*, lecz jest kosztowna i dlatego w zupach podstawowych ma bardzo rzadkie zastosowanie. Przy przyrządzaniu zaprawy z surowych żółtek, trzeba zwracać baczną uwagę, aby żółtka się nie zwarzyły. Zupę należy zupełnie wykończyć i podprawić partiami tuż przed wydaniem na talerze.

Zupę przed podprawieniem należy odtłuścić tzn. zebrać zbyteczny tłuszcz z powierzchni i dodawać go po trochu do każdej partii przy podgrzewaniu, aby równomiernie tłuszczem tym obdzielić wszystkie porcje, a nie tylko te, które będą wydawane na początku. Zbyt tłuste zupy są ciężkostrawne, a wygląd ich jest nieapetyczny. Zbyteczny tłuszcz należy w ogóle zebrać z powierzchni zupy i zużyć do podprawy odpowiedniej jarzyny.

Ze względu na dobór produktów wchodzących w skład zup i ich wzajemny stosunek zupy mogą być potrawami wartościowymi w stosunku do swojej ceny. Wszędzie tam, gdzie pożywienie ma być oszczędne, zwłaszcza w żywieniu zbiorowym, obliczonym na wielką liczbę osób, które mają być wyżywione tanio, nie możemy obejść się bez zup, toteż obiady jednodaniowe są przeważnie złożone z zupy.

Zupy prawidłowo zestawione i przyrządzone mogą oprócz wartości kalorycznej przedstawiać znaczną wartość białkową przez połączenie pełnowartościowego białka zwierzęcego, wygotowanego z kości i odrzynków mięsa, z niepełnowartościowym białkiem różnorodnych warzyw, klusek, kaszy. Ponieważ wywar, w którym gotowały się ziemniaki, fasola, groch i inne jarzyny stanowi podstawę zupy, żadne składniki produktów, przechodzące do wywaru, nie są tu zmarnowane. Wszystkie względy sprawiają, że zupy należą do potraw u nas rozpowszechnionych. Jednak zasady nowoczesnej dietetyki uznają za wskazane przyrządzanie zup raczej na wywarze jarzynowym nie zaś na rosole. Rosoły są potrawami niskowartościowymi i mają prawie wyłącznie znaczenie smakowe i pobudzające. Główny składnik rosołów stanowią substancję wyciągowe. Inne składniki, jak białko, tłuszcze, składniki mineralne, znajdują się w rosole w ilości znikomo małej, nie należy więc przyzwyczajać do nich osób zdrowych, zwłaszcza dzieci, które potrzebują mleka, nie zaś rosołu. Wśród substancji wyciągowych, zawartych w rosole, znajdują się też zasady purynowe. Są one szkodliwe dla chorych na artretyzm. Odnosi się to w głównej mierze do rosołu z kości jak i z mięsa.

Badania wykazują, że długie przechowywanie zupy w cieple podczas wydawania obniża jej wartość. Aromat, smak i barwa zupy ulega niekorzystnym zmianom. Nie na tym kończy się ujemny wpływ nieprawidłowych warunków wydawania zupy. Niszczą one również ich wartość witaminową. Wartość tę należy uzupełnić zależnie od rodzaju zupy dodatkiem krajanej zielonej pietruszki lub koperku, dodatkiem surowych soków z kiszonych lub świeżych jarzyn (kwas ogórkowy, burakowy, żur, sok z marchwi), surowym żółtkiem, śmietanką lub śmietaną. Każdy rodzaj i każda ilość surowizny dodanej do pożywienia przygotowanego masowo, ma doniosły wpływ na wartość tego pożywienia. Należy je dodawać partiami w miarę wydawania.

II. Zupy pełnowartościowe

Pożywienie pełnowartościowe musi zawierać wszystkie składniki pokarmowe, które są niezbędne dla organizmu człowieka, aby go utrzymać w pełnym zdrowiu i wydolności do pracy. Istnieją takie potrawy, które gwarantują zawartość wszystkich, niezbędnych do życia składników. Potrawy takie nazywają się pełnowartościowe.

Między produktami, z których przyrządzamy potrawę pełnowartościową, musi być: jeden produkt białkowy: mięso, jaja, mleko lub ser; produkty, zawierające różnorodne składniki mineralne, a więc: mieszane jarzyny, jak marchew, selery, buraki, jarzyny liściaste;

produkty sycące, a więc produkty mączne: kasza, kluski, chleb, groch, fasola; tłuszczowe, a więc: śmietana, masło, słonina, smalec; witaminowe przyprawy zielone, cebula, czosnek, surowy sok z warzyw.

Dla zaspokojenia głodu należy jeszcze do prawie każdej potrawy pełnowartościowej podać ziemniaki, które nie tylko sycą, ale uzupełniają wartość mineralną potrawy.

Widzimy więc, że potrawę pełnowartościową można uzyskać przez odpowiedni zestaw surowców. W ten sposób można zestawiać zupy i niektóre drugie dania. Spełniają one dużą rolę w żywieniu ludzi pracujących. Niewyszukany dobór tanich składników, najprostszy sposób przyrządzania, wymagający małej ilości naczyń i mało miejsca na płycie, sprawiają, że zupy pełnowartościowe są przy swojej wysokiej wartości odżywczej ekonomiczne i specjalnie nadające się do warunków i celów zakładów żywienia zbiorowego w dużych środowiskach pracowniczych.

Kości i odrzynki mięsa, poślednie części tuszy zwierzęcej, z których trudno przyrządzić smaczną i opłacalną potrawę, specjalnie nadają się do przyrządzania z nich wywaru i podania w zupie wraz z dodatkami jarzynowymi i mącznymi. W takiej formie te małowartościowe kawałki mięsa, przerośnięte błonami, w czasie gotowania pęcznieją, rozklejają się i przeniknięte aromatem jarzyn, nadają zupom specyficzny zapach i smakowitość. Dużą rolę odżywczą i smakową odgrywają w tych potrawach mieszane jarzyny, wkładane w większych ilościach. Wnoszą one dużą różnorodność składników pokarmowych, które w takim zespole wzajemnie się uzupełniają, gdyż jedne jarzyny przynoszą to, czego inne nie posiadają. W tym wypadku na pewno można liczyć na pełen komplet związków mineralnych, niezbędnych człowiekowi do życia. Jeżeli zaś zupa jest przyrządzona prawidłowo, tj. gotowana tak, jak to w ogólnych wskazówkach było omówiene , można też liczyć na jej wartość witaminową. Białko bowiem wygotowanych kości i mięsa sprzyja w wysokiej mierze zachowaniu witaminy C, jeżeli jarzyny będą spożyte wraz z zupą, a zupa zostanie wydana bez przetrzymywania jej przez dłuższy czas na płycie.

Aby zupa była bardziej pożywna należy ją zagęścić *dodatkiem mącznym*. Dlatego do zupy pełnowartościowej wchodzą zawsze jeszcze kluski lub zacierka albo kasza i fasola gotowana wprost na zupie. Mąka w nich zawarta rozkleja się w czasie gotowania, pęcznieje i zagęszcza w ten sposób zupę. Korzystnym dodatkiem do klusek jest jajo. W sezonie jaj cena ich jest dostępna, a nieduża jego ilość, która wchodzi w skład ciasta, nie obciąża zbytnio kalkulacji potraw. Jajo jest produktem o wysokiej wartości odżywczej i znakomicie uzupełnia wartość mąki i jarzyn pod względem białkowym. Dlatego dodatek klusek z jajem do zupy jest korzystniejszy od innych dodatków i odgrywa swą rolę jako czynnik korzystny dla naszego zdrowia.

Dużą rolę ogrywa w potrawie pełnowartościowej *fasola*. Wnosi dużą ilość białka, jest produktem bardzo sycącym, podnosi esencjonalny smak zupy. Wprawdzie białko, fasoli jest w gorszym gatunku niż białko zwierzęce, ale przy tylu innych produktach jego niedobory uzupełniają się. Dlatego prawie do każdej zupy pełnowartościowej stosuje się dodatek fasoli.

Widzimy więc, że zupa pełnowartościowa zagęszcza się najprostszym sposobem, nie wymagającym ani czasu, ani wysiłku, ani osobnych naczyń do przyrządzania podprawy.

Uzupełnieniem każdej potrawy jest *okrasa*. Ponieważ do zupy pełnowartościowej nie wejdzie ona pod postacią zasmażki, należy ją wkładać w ostatniej chwili. Może to być śmietana lub słonina, smalec, w lecie masło. Zwykle do zupy przeznaczamy 8 dkg tłuszczu na 10 osób. W wypadku , gdy kości gotowane w wywarze są tłuste, ilość dodanego tłuszczu można nieco obniżyć. Jeżeli smak zupy tego wymaga, do tłuszczu można dodać zrumienioną cebulę.

Dodatki podnoszące wartość witaminową zupy, mają być przygotowane i włożone na samym końcu; zielenina siekana wprost na talerz, zaś kwas burakowy i z kapusty mają się w zupie tylko podgrzać.

Ziemniaki do zup pełnowartościowych mają być ugotowane osobno, a nie w zupie, np. pod postacią drobno pokrajanej kostki. Pamiętać bowiem należy o tym, że zupa pełnowartościowa ma być jedynym daniem na obiad, należy więc przewidzieć do niego tani dodatek, który zwiększy objętość porcji i nasyca. Może to być także chleb lub sypka kasza. Zarówno bowiem w tym wypadku należy kłaść nacisk na różnorodność składników, wzajemnie uzupełniających się pod względem wartości odżywczej jak i na możność nasycenia się tym daniem.

Zupy pełnowartościowe mogą być przygotowane nie tylko na wywarze z mięsa i kości, ale i na mleku słodkim lub kwaśnym. Przykładem takiej, wzorowo pod względem jakości składników dobranej zupy jest chłodnik na kwaśnym mleku z botwinką i jajem. W zupie tej mają swoich przedstawicieli wszystkie grupy składników pokarmowych. Białko w wyborowym gatunku zawarte jest w mleku i jaju. Komplet jarzyn, składających się na tę zupę, gwarantuje dopływ związków mineralnych i witamin (botwinka i młode buraki, surowa rzodkiewka lub ogórek, surowy szczypiorek i koper). Jako dodatek sycący podaje się osobno kraszone ziemniaki lub chleb.

Jako zupy pełnowartościowe można poza tym polecić barszcz ukraiński i ziemniaki, zupa jarzynowa z fasolą i ziemniakami, zupy z kapusty słodkiej z pomidorami na kościach i ziemniaki, zupa pomidorowa na mięsie i kluski, krupnik na mięsie z jarzynami i ziemniaki, zacierka z fasolą, zupa pejzanka i kasza sypka itp.

ZDZISŁAW DUMA

Spożywajmy kaszę jaglaną

Jednym z wartościowszych produktów zbożowych są kasze, które zdobyły sobie w różnych krajach, dzięki rozmaitym czynnikom i właściwościom, pierwsze miejsce wśród innych pokarmów. W wielu krajach kasze odpowiednio przyrządzone stały się narodowymi potrawami ludności.

Kasze otrzymuje się prawie ze wszystkich rodzajów ziarn zbożowych (oprócz żyta), poddanych odpowiedniej przeróbce. Spośród nich na większą uwagę zasługuje w naszych warunkach kasza jaglana (pszono), otrzymywana z ziarn prosa. Dzięki swoim właściwościom jak smak, wartość odżywcza, szybkość przyrządzania, jest ona jedną z najbardziej cenionych kasz w krajach o wysokiej kulturze rolnej (np. Związek Radziecki).

W Polsce kasza jaglana nie jest produktem zbyt popularnym. Zawdzięczać to należy nieuzasadnionemu brakowi zaufania do jej wartości odżywczej oraz nieumiejętności przyrządzania. Ten nieufny stosunek polskiego konsumenta do wartościowego produktu należy jak najszybciej zmienić, do czego przyczynić się mogą przede wszystkim zakłady żywienia zbiorowego przez wprowadzenie go do jadłospisów.

Proso należy do tej samej klasy roślin jednoliściennych i rodziny traw zbożowych, co i inne uprawne zboża. Ziarna prosa posiadają kształt okrągły lub owalny. Można w nich wyróżnić trzy części zasadnicze: łuskę, część odpadkową, okrywające całe ziarno szczelną okrywą, bielmo, czyli właściwą część ziarna i zarodek. Łuska zawiera przede wszystkim drzewnik i krzemionkę, co powoduje, że nie przedstawia ona żadnej wartości dla organizmu ludzkiego. Bielmo składa się z jednej warstwy komórek aleuronowych, wypełnionych białkową substancją ziarnistą oraz właściwego bielma skrobiowego. Zarodek wreszcie zawiera około 20% tłuszczu, 25% substancji azotowych 3% cukru, 4% drzewnika i 7% soli mineralnych (1).

Skład chemiczny ziarn prosa waha się w dość dużych granicach, zależnie od gatunku odmiany, warunków klimatycznych i glebowych. Głównym składnikiem są węglowodany w formie skrobi oraz w mniejszych ilościach ciała białkowe i tłuszcz. Zawartość skrobi dochodzi do 73,4% (1).

Przerób ziarn prosa na kaszę jaglaną polega na usunięciu łuski. Ten rodzaj przerobu daje kaszę łuszczoną, czyli pozbawioną łupiny zewnętrznej. Dalszy proces polega na obdarciu i oddzieleniu od ziarn resztek owocni, łupiny nasiennej i zarodka. Otrzymana po tej przeróbce kasza nosi nazwę otaczanej wzgl. szlifowanej. Kasza łuszczona jest połyskliwa, kasza szlifowana jest matowa i po wzięciu do ręki pozostawia na dłoni ślady drobin mącznych. Odpadki z przeróbki ziarn prosa na kaszę są cennym pokarmem dla inwentarza ze względu na dużą zawartość składników odżywczych.

Skład chemiczny jagły (w % na suchą masę) wygląda następująco:

	Wg M. E. Ginzburga (2)		Wg Centralnego Lab. „Sojuzkrupy" (1)	
	Jagła łuszczona otaczana		łuszczona	
Skrobia	81,0	83,5	76,30	79,30
Cukier	0,15	0,15	0,16	0,24
Ciała białkowe	12,0	11,5	10,0	13,38
Tłuszcz	3,5	2,5	2,65	3,57
Sole mineralne	1,45	1,2	1,16	1,25
Błonnik	1,04	0,65	0,65	0,66

Skład chemiczny kaszy jaglanej w porównaniu z innymi kaszami (3)

Produkt	Skrobia	Białko	Tłuszcz	Cukier	Drzewnik	Sole miner.
Jagła łuszczona	81,0	12,0	3,5	0,15	1,04	1,45
„ szlifowana	83,5	11,5	2,5	0,15	0,65	1,20
Ryż polerowany	88,0	6,0	0,5	0,5	0,30	0,60
Siekana jęczmienna	82,0	11,0	1,5	0,4	2,0	1,50
Perłówka	85,0	9,0	1,2	0,5	1,25	1,15
Kasza hreczana	82,0	10,0	3,0	0,3	2,00	2,10
Płatki owsiane	72,0	16,0	6,0	0,25	2,87	2,25
Grysik kukurydziany	86,0	12,5	0,6	—	0,25	0,40
„ pszenny	84,2	12,7	0,9	0,96	0,24	0,54

Jak widać z tabelki, kasza jaglana zajmuje niepoślednie miejsce między innymi rodzajami kasz pod względem zawartości składników odżywczych, a mianowicie: pierwsze miejsce w porównaniu z ryżem, kaszą hreczaną i perłową pod względem zawartości ciał białkowych. Co się tyczy zawartości tłuszczu ustępuje tylko płatkom owsianym. Zawartość drzewnika w ja-

gle jest znacznie mniejsza, niż w innych kaszach. Kasza jaglana łuszczona jest nieco bogatsza w tłuszcz, drzewnik i sole mineralne od kaszy otaczanej, w której znów występuje więcej skrobi.

Widzimy więc teraz, jak dalece cennym i pożywnym produktem jest kasza jaglana. Należy się jeszcze zastanowić nad przyswajalnością poszczególnych jej składników, gdyż to właśnie najlepiej ilustruje wartość odżywczą. Stopień przyswajalności określa procentowo ilość strawionej i przyswojonej grupy pokarmowej, zawartej w danym pokarmie i jest miarą strawności. Nie wszystkie grupy pokarmowe w różnych produktach posiadają identyczny stopień przyswajalności. Najwyższy procent posiadają produkty zwierzęce (białko 97%, tłuszcze 95% węglowodany 98%), potem zbożowe białko 85% tłuszcze 90% i węglowodany 98%), następnie owoce, warzywa i nasiona strączkowe.

Jeśli rozpatrywać będziemy przyswajalność przez organizm trzech głównych grup pokarmowych, wchodzących w skład kasz, a mianowicie białka, tłuszczy i węglowodanów, to zauważymy, że kasza jaglana wygląda w tym świetle niekorzystnie, zajmując ostatnie miejsce za płatkami owsianymi, ryżem polerowanym, kaszą hreczaną i kaszą jęczmienną siekaną, z % przyswajalności białka 6,31, tłuszczów 3,62 i węglowodanów 64,75 (2). Ten niekorzystny wynik przypisać należy temu, że badana była kasza łuszczona zawierająca znaczniejszy odsetek balastu pokarmowego (drzewnik, sole mineralne). Dla kaszy otaczanej stopień przyswajalności jest znacznie wyższy.

Niski jest również stopień kaloryczności dla kaszy jaglanej, łuszczonej. Kaloryczność netto 1 kg surowego produktu równa się dla tej kaszy 2.925, podczas gdy dla kaszy jęczmiennej siekanej wynosi ona 3.110, dla kaszy hreczanej 3.115 i dla płatków owsianych 3.465.

Na podkreślenie zasługuje fakt, że jagła zawiera, w znikomej wprawdzie ilości witaminę A, której brak w ryżu łuszczonym (6) oraz w znaczniejszej ilości witaminy B_1, B_2, B_6 i PP (7).

Z innych właściwości kaszy jaglanej należy wymienić szybkość jej gotowania. Według danych Centralnego Laboratorium „Sojuzkrupy" (3), jagła gotuje się przez 25 minut, podczas gdy kasza hreczana potrzebuje do ugotowania 35 minut, grysik kukurydziany 45 minut, ryż 40 minut i perłówka jęczmienna 90-105 minut. Mniej czasu do ugotowania potrzebuje tylko manna, która ze względu na duże rozdrobnienie gotuje się 15 minut. W czasie gotowania jagła powiększa swoją objętość do 25-30%. Duża stosunkowo ilość tłuszczu w kaszy jaglanej powiększa jej wartość odżywczą, jest jednak czynnikiem ujemnym, jeśli chodzi o magazynowanie i przechowywanie, gdyż tłuszcz ten łatwo gorzknieje.

Należy troszczyć się o to, aby przeznaczona do spożycia kasza jaglana zachowała świeżość. Można ją stwierdzić przez oznaczenie stopnia kwasowości wodnego roztworu zmielonego produktu, względnie przez liczbę kwasową odciągniętego z kaszy tłuszczu. Przypominamy, że stopniem kwasowości nazywamy ilość cm 1-normalnego ługu, potrzebnego do zobojętnienia wolnych kwasów tłuszczowych, zawartych w 100 g produktu. Liczba kwasowa, jest to ilość miligramów ługu potasowego, potrzebna do zobojętnienia wolnych kwasów tłuszczowych, zawartych w 1 g tłuszczu. Wg Nikiforenki (1) świeże i w pełni dobre w smaku kasze mają następujące liczby kwasowe:

Kasze hreczane	15
perłówka jęczmienna i manna do	20
ryż „	40
kasza jaglana do	50

Kasze nieświeże posiadają liczby kwasowe znacznie wyższe np. jęczmienna do 175—185. Znacznie prościej i szybciej można określić świeżość kaszy przez oznaczenie jej stopnia kwasowości. Kwasowość świeżej kaszy jaglanej nie powinna przekraczać 7%. Poza tym dobra kasza jaglana nie powinna zawierać więcej aniżeli 14% wody.

Przy przechowywaniu jagły należy utrzymywać optymalne warunki składowania produktów tłuszczowych ze względu na dużą zawartość tłuszczu.

Szersze wprowadzenie do jadłospisów zarówno w zakładach żywienia zbiorowego, jak i w gospodarstwach domowych kaszy jaglanej mogłoby znacznie urozmaicić pożywienie i podnieść jego kaloryczność. Kaszę tę można stosować przy przyrządzaniu zup, zamiast ziemniaków do mięsa oraz na desery. Na szczególną uwagę zasługuje smaczna i wartościowa jagła na mleku. Posiada ona, oprócz odżywczych składników zawartych w kaszy i w mleku, również i te ilości witamin z mleka, które nie zostały zniszczone podczas gotowania, a których brak jest we wszystkich produktach zbożowych. Zwiększona konsumpcja kaszy jaglanej otworzyłaby również nowe możliwości przed rolnictwem, gdyż nasze warunki gospodarcze, klimatyczne i glebowe pozwalają na zwiększenie dobrze opłacalnej uprawy prosa.

Literatura

1. Cerewitinow F. W. — Towarowiedienije ojszczewych produktow. Gastorgizdat Moskwa 1949. T. I.
2. Ginzburg M. E. — Krupianoje proizwodstwo. Zagotibdat Moskwa 1940.
3. Sokołow A. A. — Proso. Sielchozgiz Moskwa 1948.
4. ,, Krupianyje kultury. Moskowskij Raboczyj. Moskwa 1943.
5. dr Szczygieł Al. Zarys higieny żywienia. Lek. Instytut Nauk. Warszawa 1948.
6. Wyd. zbiorowe Rukowodstwo po aprobacji sielsko-choziajstwiennych kultur. T. II. Krupianyje i ziernowyje bobowyje kultury. Sielchozgiz Moskwa 1949.
7. Diewiatnin W. A. Witaminy. Piszczepromizdat Moskwa 1948.

Z życia zakładów ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

MGR STANISŁAW DOBRZAŃSKI i KAZIMIERZ PYSZKOWSKI

Obniżenie kosztów własnych cz. III.

W poprzednich dwóch numerach omówiliśmy następujęce elementy, mające wpływ na kształtowanie się kosztów własnych w zakładach żywienia zbiorowego: organizację pracy i racjonalne wykorzystanie siły roboczej, normy wydajności, podział czynności, godziny handlu, koszty osobowe, koszty rzeczowe, narzuty na koszty utrzymania aparatu nadrzędnego. Rozważania swoje poprzedziliśmy analizą struktury i układu procentowego poszczególnych elementów kosztów i ich wpływu na wyniki działalności i akumulację. Wyczerpane zostały w ten sposób najważniejsze pozycje kosztów, przewidziane planem kosztów. Są to elementy kosztów rzutujących bezpośrednio na wyniki.

Obecnie pozostaje do omówienia ta część działalności w zakresie walki o obniżkę kosztów, która wywiera pośredni wpływ na wyniki. wymaga jednak niemniej systematycznej i uporczywej staranności i czujności.

Nakłady surowcowe

Wielkość nakładu surowcowego zależna jest, jak wiadomo, od zakresu produkcji i rozmiaru sprzedaży towarów handlowych, jak również od kategorii zakładu i przywiązanej do niej wysokości zysku brutto. Wyjaśni to przykład.

Zakład kat. I o marży na potrawach i przekąskach mięsnych 100%, po potrawach i przekąskach jarskich 110%, napojach (z wyjątkiem piwa i wód gazowych) 150%, piwie i wodach gazowych 30%, towarach handlowych 100 i wyrobach PMT 5%, miał utargu dziennego 1.000 zł.

Na utarg ten składały się następujące grupy utargowe:

potrawy i przekąski mięsne	300 zł	
„ „ jarskie	150 „	
alkohol i napoje prod. własnej	250 „	
piwo i wody gazowe	100 „	
towary handlowe	120 „	
wyroby PMT	80 „	1.000 zł

Nakład surowców i towarów powinien być w danym przypadku, przy uwzględnieniu właściwych dla każdej grupy towarowej marż, następujący:

dla potraw i przekąsek mięsnych	150 zł	
„ „ „ jarskich	71 „	
„ alkoholu i napojów prod. własnej	100 „	
„ piwa i wód gazowych	77 „	
„ towarów handlowych	60 „	
„ wyrobów PMT	76 „	534 zł

co stanowi 53,4% od obrotu.

Przy tak ustalonym (prawidłowo) nakładzie surowcowym i towarowym należy w celu sprawdzenia wyników doliczyć koszty osobowe i rzeczowe w faktycznej ich wysokości. Przyjmując, że koszty te nie przekraczają norm, przyjętych przy zatwierdzaniu planów gospodarczych na rok 1951, otrzymalibyśmy wynik następujący:

nakład surowcowy i towarowy	53,4%
koszty osobowe (CZPG)	25,64%
rzeczowe z doliczeniem podwyższonego podatku obrotowego	16.08%
Razem:	95.12%
akumulacja	4.88%
	100%

Byłby to więc wynik prawidłowy, mający na względzie okoliczność podniesienia stawki podatku obrotowego już po ustaleniu wysokości akumulacji na 5.02%. od obrotu.

W zakładach kategorii niższych wyniki w podobnym przypadku mogą być mniej korzystne, ponieważ granice zysku brutto są dla nich niższe, a więc nakłady surowcowe odpowiednio muszą być wyższe. Tym samym akumulacja w zakładach kategorii wyższych według przyjętych założeń musi być odpowiednio wyższa. Chcąc więc badać i sprawdzać prawidłowość nakładu surowcowego, a tym samym i wyników, należy systematycznie analizować strukturę obrotu według podziału na grupy utargowe, odpowiadające zarówno zakresowi działalności zakładu, jak i ustalonym dla poszczególnych grup towarowych granicom zysku brutto.

Analiza taka może dać w wyniku rozeznanie, w jakim kierunku należy wzmóc lub ograniczyć działalność zakładu, albo też jakie środki przedsiębrać w celu doprowadzenia do prawidłowego nakładu surowcowego, bądź obniżenia kosztów osobowych i rzeczowych.

Ponadto analiza taka, przeprowadzana na przestrzeni dłuższego okresu czasu (dekada, miesiąc) da nam możność obserwowania wyników w poszczególnych okresach czasu, kształtowania się obrotów i uzależnienia, ich wysokości od przyczyn obiektywnych, związanych z terenem działalności zakładu (kształtowanie się obrotów w zależności od asortymentów, zdolności nabywczej ludności, dni świątecznych i dni wypłat itp). Wreszcie w zestawieniu z faktycznym rozchodem towarów, ustalonym na podstawie kartoteki magazynowej i zapisów w księgowości, możemy wyciągnąć wnioski co

do prawidłości rozchodu towarowego, a tym samym co do rzetelności rozrachunku towarowego.

Wszystko to pozwoli kierownictwu na prawidłowe ustawienie działalności zakładu przede wszystkim pod względem kalkulacyjnym oraz na wyciągnięcie wniosków odnośnie uzyskania oszczędności w zakresie kosztów.

Zmiana założeń kalkulacji

Nie bez wpływu na wysokość nakładów surowcowych będzie wydane ostatnio przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego zarządzenie o stopniowym wycofywaniu deficytowych posiłków obiadowych i zastępowaniu ich pełnowartościowymi daniami obiadowymi, opartymi o prawidłową kalkulację. Punktem wyjścia dla tego zarządzenia było przestawienie produkcji z jednostajnych i stale powtarzających się potraw w obiadach popularnych i klubowych, bez możliwości ich wyboru ze strony konsumentów, na szeroki asortyment dań o zróżniczkowanej cenie. Wynika stąd obowiązek dla zakładów żywienia takiego doboru i nakładu surowcowego, ażeby przy zachowaniu pełnej kalkulacji udostępnić konsumentom w dużym wyborze również posiłki tanie, przy zachowaniu ich pełnej wartości odżywczej. Zarządzenie to niewątpliwie będzie miało wpływ na zwiększenie się obrotów, a więc i na zmniejszenie kosztów zakładów żywienia zbiorowego, ponadto — z uwagi na oparcie całej produkcji o pełną kalkulację — doprowadzi do pewnego obniżenia wartości pieniężnej nakładów surowcowych w stosunku do obrotu. Tym samym więc powinna ulec poprawie wysokość akumulacji. Na tę okoliczność należy zwrócić szczególną uwagę przy dokonywaniu wyżej omówionej analizy.

Przypomnieć tu należy, że nastąpiła także zmiana założeń kalkulacji w stosunku do dań jarskich, dla których marże zostały ostatnio zwiększone do granic opłacalności. Stanowi to, łącznie z omówionymi w poprzednich numerach „Żywienia Zbiorowego" zmianami zasad kalkulacji, podstawę do osiągania przez zakłady żywienia zbiorowego rentowności i założonej planami akumulacji.

Rola receptury

Obowiązek opierania produkcji własnej na ustalonych recepturach daje zakładom żywienia zbiorowego możliwość prawidłowego planowania i rozliczania nakładu surowcowego.

Receptura, jak wiadomo, podaje normy zużycia surowców na poszczególne potrawy. Normy te pozwalają na ustalenie ścisłej ilości, a tym samym i wartości produktów, potrzebnych dla sporządzenia określonej ilości potraw, wykazanej przez dzienny raport produkcji.

Przy posługiwaniu się recepturą należy jednak mieć na względzie uzasadnione odchylenia w zużyciu produktów, wynikające bądź z rozmiaru produkcji, bądź też z jakości surowców, wreszcie z życzeń konsumentów (np. rezygnowanie z części dodatków do poszczególnych dań). W każdym razie receptura daje podstawę do ustalenia górnej granicy rozchodu produktów, który co do wartości powinien się w zasadzie pokrywać z ustaleniami analizy procentowości nakładu surowcowego w stosunku do obrotu. Odchylenia mogą mieć miejsce, logicznie biorąc, tylko w kierunku zmniejszenia ilości produktów, nigdy zaś zwiększenia.

Należy zaznaczyć, że receptura niewątpliwie ułatwi prawidłowy rozrachunek towarowy między magazynem i działem produkcji oraz bufetem, a nadto przyczyni się do osiągnięcia oszczędności w rozchodzie surowców, przez co wywrze odpowiedni wpływ na kształtowanie się kosztów. Podkreślane niejednokrotnie na łamach „Żywienia Zbiorowego" marnotrawstwo w zużyciu surowców wynika właśnie z nieprzestrzegania receptur i opierania produkcji na wyliczeniach „na oko".

Formy zaopatrzenia a koszty

Organizacja zaopatrzenia zakładów żywienia zbiorowego nie stoi dotychczas na należytym poziomie i w związku z tym obserwuje się nieprodukcyjność niektórych wydatków. Dla przykładu weźmy sprawę dostaw warzyw i owoców. W dotychczasowym systemie odbiorca, tj. zakład żywienia, musi odbierać towar własnymi środkami z magazynu placówek Centrali Ogrodniczej. Tymczasem ten sam towar może być dostarczony przez producenta bezpośrednio do magazynu zakładu żywienia lub kilku zakładów żywienia, na rachunek i zlecenie Centrali Ogrodniczej i wówczas osiągniemy poważne oszczędności w kosztach transportu i robocizny, nie mówiąc już o korzyściach na jakości towaru, na skutek zmniejszenia ilości przeładunków i ubytków. Wydaje się konieczne rozpracowanie tego zagadnienia poprzez umowy wiązane, za pośrednictwem Centrali Ogrodniczej, między producentami i zakładami żywienia zbiorowego.

Poważnym czynnikiem przy obniżce kosztów własnych jest wydane ostatnio zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 8 czerwca 1951 r. w sprawie upoważnienia jednostek handlu detalicznego do dokonywania zakupu niektórych artykułów u osób niewymienionych w § 8 rozp. Rady Ministrów z dn. 10 lutego 1949 r. w sprawie dostaw, robót i usług. Jednostki handlu detalicznego, a więc i zakłady żywienia zbiorowego, mogą na ustalonych zasadach nabywać następujące artykuły w źródłach zdecentralizowanych:

a) nabiał, drób, miód, zioła, przyprawy krajowe (np. majeranek, kminek, chrzan, czosnek), mak, kwiaty, ziemniaki, owoce i warzywa — bezpośrednio od producentów rolnych;

b) ryby słodkowodne i raki, z wyjątkiem ryb zalewowych — bezpośrednio od rybaków;

c) przetwory owocowe i warzywne, napoje chłodzące, pieczywo zwykłe i cukiernicze oraz wyroby masarskie wytwarzane w zakładach rzemieślniczych — bezpośrednio od producentów, wytwarzane zaś w zakładach przemysło-

wych — za pośrednictwem właściwych branżowo central prywatnego przemysłu.

Zarządzenie to daje w określonych warunkach podstawę do zaopatrywania się we własnym zakresie przez przedsiębiorstwa i zakłady żywienia zbiorowego. W wielu przypadkach będzie się to łączyło z dużą oszczędnością na kosztach transportu (dostawy bezpośrednie producentów do zakładów) a poza tym na cenie zakupu (różnica marży hurtownika). Ponadto zarządzenie prowadzi do usprawnienia i poprawy zaopatrzenia, a tym samym do ułatwienia w rozszerzeniu asortymentów potraw i utrzymaniu produkcji na planowanym poziomie.

Dalszym zagadnieniem jest zwrócenie odpowiedniej uwagi na przygotowanie przez zakłady żywienia zbiorowego we własnym zakresie zapasów na okres zimowy i przednówkowy. Mamy tu na myśli wykorzystanie pewnych produktów sezonowych w okresie największej ich podaży i najniższych cen na przetwórstwo dla potrzeb własnych w postaci kiszonek, marynat, konserw owocowych i warzywnych, soków itp. Pozwoli to zakładom żywienia zbiorowego na zabezpieczenie się przed brakami w zaopatrzeniu, z drugiej zaś strony da poważne oszczędności zarówno w wartości nakładu surowcowego, jak w kosztach.

Wspomnieć także należy, że spółdzielcze zakłady żywienia zbiorowego przy dostawach towarowych z macierzystych spółdzielni są często obciążane nie ceną hurtową towarów, lecz ceną detaliczną, co jest sprzeczne z obowiązującymi przepisami i zabiera zakładom żywienia zbiorowego część ich marży. Zaciemnia to obraz wyników i zmniejsza akumulację zakładów żywienia zbiorowego. Toteż zakłady żywienia powinny domagać się stosowania w danym przypadku cen hurtowych.

Nowy system płac a koszty osobowe

Nowy zbiorowy układ pracy dla pracowników gastronomicznych wprowadza zmianę systemu płac dla niektórych grup pracowników. W szczególności płace pracowników działu obsługi konsumentów (kelnerzy, kelnerki) oparte są o akord czysty, tj. obliczane będą przy zastosowaniu określonego procentu od obrotu. Stanowi to niewątpliwie dużą zachętę dla tej grupy pracowników i prowadzi w konsekwencji do usprawnienia obsługi, zmniejszenia liczby pracowników i obniżki kosztów osobowych. Będzie to miało także wpływ na wydajność i jakość pracy.

Pracownicy działów produkcyjnych otrzymują w nowym systemie płac zachętę w postaci zwiększonych premii przy przekroczeniu planów produkcji i osiągnięciu dobrej jakości potraw. Poza tym zwiększenie wydajności pracy kelnerów będzie miało dodatni wpływ na rozmiar produkcji i wykonanie oraz przekroczenie planu produkcji i obrotów.

W konsekwencji nowy zbiorowy układ pracy, powinien stanowić dla zakładów żywienia zbiorowego instrument w kierunku podniesienia wydajności i jakości pracy, a tym samym zlikwidowania przerostów personalnych i obniżenia wydatków osobowych. Stopień wykorzystania tego instrumentu zależny jednak będzie od umiejętnego ustawienia i zorganizowania pracy w oparciu o nowe zasady wynagradzania pracowników.

Omówione wyżej tematy nie wyczerpują całkowicie zagadnienia walki o koszty własne. Stanowią one jednak podstawę do rozważań i stałej, systematycznej analizy środków, prowadzących do osiągnięcia zakreślonych na tym ważnym odcinku poczynań.

Walka o koszty własne w przedsiębiorstwach i zakładach żywienia zbiorowego musi stać się częścią codziennych czynności i przedmiotem stałej troski kierowników placówek . Ponadto stać się musi także przedmiotem współzawodnictwa międzyzakładowego, a nawet międzypionowego. Musimy do tej walki zmobilizować wszystkie środki, jakimi rozporządzamy, aby osiągnąć pożądane rezultaty.

MGR JOZEF ZAWADA

Kontakty centrali z terenem

Umiejętność utrzymania ciągłego i ścisłego kontaktu centrali z komórkami terenowymi posiada dla rozwoju żywienia zbiorowego decydujące znaczenie. Kontakt ten przejawia się w różnych formach.

Sprawozdania z inspekcji stanowią ważny materiał, obrazujący działalność zakładów i przedsiębiorstw, winny one również być użytkowane przy sporządzaniu planów gospodarczych.

Dalszą formą kontaktu z terenem jest sprawozdawczość cyfrowa, opisowa i analityczna. Rola sprawozdawczości jest ogólnie znana, chodzi głównie o to, aby napływała z terenu regularnie. Specjalną wagę posiadają krótkie meldunki z terenu, które umożliwiają Centrali trzymanie ręki na pulsie działalności swoich komórek.

Kilka słów poświęcić należy tzw. „raportom ekonomicznym". O ile sprawozdawczość cyfrowa i opisowa zawiera tylko dane, bez jakichkolwiek wniosków, o tyle raporty ekonomiczne powinny zawierać konkretne wnioski z analizy działalności zakładów, terenu działania i życzeń konsumentów. W raportach tych należy uwzględnić przede wszystkim wnioski z dynamiki działalności zakładów i z tych wszystkich przejawów, które posiadają bezpośredni wpływ na wykonanie planów gospodarczych. Raporty ekonomiczne powinny być

zwięzłe, poruszać tylko najważniejsze zagadnienia.

Odprawy kierowników czy szefów działów placówek terenowych stanowią ważne ogniwo kontaktu Centrali z terenem. Rzeczą istotną jest, aby przed zwołaniem odprawy sprecyzować dokładnie jej cel oraz ustalić, jakiego rodzaju sprawozdania mają na odprawie składać pracownicy terenowi. Podkreślić trzeba, że program takiej odprawy musi być znany uczestnikom przynajmniej na kilka dni przed jej zwołaniem. Odpraw nie należy zwoływać zbyt często, gdyż odrywają one pracowników od codziennych zajęć.

Jeszcze jedna forma kontaktu z terenem — to systematyczne zbieranie wycinków prasowych na temat działalności zakładów oraz wszelkich danych, obrazujących rozwój gospodarczy kraju. Poważnym zadaniem Centrali jest poznanie terenu i rejestrowanie wszelkich zmian w nim zachodzących. Dziś, w okresie szybkiej realizacji zadań Planu 6-letniego, powstają nowe ośrodki przemysłowe, rozbudowują się miasta, tworzą nowe dzielnice mieszkaniowe. Wiemy przecież, że rozwój sieci zakładów żywienia zbiorowego jest najściślej związany z potrzebami mas pracujących. A więc tam, gdzie ma miejsce skupienie ludzi pracy, tam, gdzie buduje się nowe obiekty przemysłowe i nowe miasta — tam rodzą się nowe zadania dla aparatu żywienia zbiorowego. Przykładem służyć tu może Nowa Huta czy rozbudowa miasta Tychy, gdzie zagadnienie wyżywienia robotników jest sprawą palącą.

Zagadnieniem specjalnym jest sprawa pobudzania komórek terenowych do mobilizacji wysiłków do walki o plan. Doświadczenia mówią, że teren wykazuje niejednokrotnie brak inicjatywy i energii przy rozwiązywaniu trudności lokalnych. W takich przypadkach konieczna jest inicjatywa odgórna w kierunku zwołania konferencji całego aktywu pracowniczego, z udziałem przedstawicieli rad narodowych, partii politycznych, związków zawodowych. Konferencje takie mogą być zwoływane tylko w okolicznościach specjalnych, gdy wyczerpią się wszelkie inne możliwości uaktywnienia komórek terenowych. Omówić wtedy należy wszelkie niedociągnięcia i trudności przy realizacji planów gospodarczych, plan i możliwości jego wykonania na najbliższy okres, wreszcie powziąć uchwały w kierunku zabezpieczenia wykonania planów. Na konferencji należy dokładnie ustalić, kto jest odpowiedzialny za wykonanie w terminie uchwał i zaleceń konferencji. Praktyka wykazała, że decydującą rolę w realizacji planów odgrywa uświadomienie personelu aparatu żywienia zbiorowego o znaczeniu ich pracy. Tylko uświadomieni pracownicy są w stanie realizować właściwie zadania planu i skutecznie walczyć z trudnościami. Terenowe jednostki planujące winny jasno zdawać sobie sprawę z tego, że przy realizacji zadań planu gospodarczego muszą wykazać dużo inicjatywy własnej, nie oczekując pomocy od czynników centralnych.

Ważną formą kontaktu z terenem jest delegowanie wykładowców na kursy terenowe. Niejednokrotnie już na tym miejscu omawialiśmy sprawę konieczności szkolenia nowych kadr i znaczenie tej akcji dla pracy zakładów. Sprawa wyszkolenia i wychowania aktywu pracowniczego w dziedzinie żywienia zbiorowego jest zagadnieniem trudnym i wymaga ścisłej koordynacji wysiłków central i przedsiębiorstw terenowych. Pomoc Centrali przy organizowaniu kursów terenowych jest celowa i konieczna.

Poza delegowaniem wykładowców na kursy należy również wysyłać przedstawicieli w teren dla udzielania pomocy przy sporządzaniu planów gospodarczych. Ważne również będzie organizowanie w większych miastach kraju doraźnych wykładów na aktualne tematy z dziedziny żywienia zbiorowego. Umożliwi to zapoznanie terenu z aktualnymi zagadnieniami gospodarki narodowej. Tego rodzaju wykład odbył się w roku ubiegłym z inicjatywy MHW w jednym z najważniejszych naszych miast przemysłowych. Dyskusja po wykładzie wniosła dużo cennych uwag i wniosków doświadczonych pracowników gastronomicznych i umożliwiła ustalenie największych bolączek terenu, wymagających rozwiązania. Jest rzeczą bezsporną, że protokoły z tego rodzaju konferencji szkoleniowych stanowią ważny materiał analityczny dla centralnych organizacji żywienia zbiorowego*).

Reasumując — stwierdzić można, że istniejące szerokie możliwości kontaktu z terenem nie są dostatecznie realizowane przez centrale przedsiębiorstw żywienia zbiorowego, z oczywistą szkodą dla rozwoju tej ważnej gałęzi gospodarki narodowej. Dziś, w okresie wytężonej walki o wykonanie Planu 6-letniego, uaktywnienie tego kontaktu umożliwi centralom wypełnienie ich właściwych zadań — wyżywienia mas pracujących.

*) Byłby to również niemniej cenny materiał i dla redakcji naszego pisma. (Przyp. Redakcji).

STANISŁAW PRAGA

Narady robocze

Cel i sens narad roboczych w przedsiębiorstwach gastronomicznych powinien uwzględniać przede wszystkim zasadnicze wartości, na których bezwzględnie należy oprzeć działalność każdego zakładu gastronomicznego, a mianowicie:

społeczną stronę problemu żywienia zbiorowego, zabezpieczenie rentowności zakładu ga-

stronomicznego, styl pracy i stan sanitarny zakładów.

Aspekt społeczny, a raczej społeczno-naukowy zagadnienia żywienia zbiorowego musi być wyjaśniany pracownikom na naradach roboczych lub kursach specjalnych w formie jasnej i treściwej. Wiemy dobrze, że w gospodarce socjalistycznej marnotrawstwo wszelkiego dobra jest niedopuszczalne, wiemy jednak również, że w pewnym stopniu jeszcze ono u nas istnieje. Musimy zwrócić uwagę przede wszystkim na sprawę odpadków w zakładach żywienia zbiorowego, które muszą być ograniczone do minimum, a najmniejsze nawet ich ilości muszą znaleźć swoje miejsce w gospodarce narodowej.

Przez rozbudowę i wysoki poziom gospodarczo-organizacyjny, przez zrozumienie obowiązków, wynikających z założeń społeczno-gospodarczych, zakłady żywienia zbiorowego muszą spełnić swą rolę, zapewniając zwiększającym się z dnia na dzień rzeszom pracującym dobre, smaczne i tanio skalkulowane pożywienie. O tym pracownicy zakładów żywienia zbiorowego muszą wiedzieć, to zagadnienie analizować na naradach roboczych, to powinno być dla nich bodźcem do wydajniejszej i sumiennej pracy, która w rezultacie da wtedy wzrost spożycia, co leży w interesie konsumenta, przedsiębiorstwa i całej gospodarki narodowej.

Jednym z podstawowych warunków istnienia zakładu i jego pomyślnego rozwoju jest zabezpieczenie rentowności. Narady robocze powinny otoczyć to zagadnienie szczególnym staraniem. W Polsce Ludowej, w kraju w którym wszyscy pracujemy dla wszystkich, nie ma miejsca na wygrywanie rentowności kosztem kieszeni konsumenta. Absolutne zredukowanie marnotrawstwa surowca i produktu, ścisła ochrona żywności przed zepsuciem i niszczeniem przez gryzonie, pełna dbałość o urządzenia wewnętrzne i o każdy szczegół w zakładzie — to jedna strona tego zagadnienia. Z drugiej strony zwiększenie obrotów drogą podniesienia jakości produkcji, obniżanie kosztów osobowych przez likwidację przerostów personalnych, wykluczenie tzw. „przecieków towarowych", stanowią o narastaniu rentowności zakładu i przedsiębiorstwa.

Narady robocze poświęcać muszą więcej czasu na omawianie i dyskutowanie zagadnienia socjalistycznego stylu pracy. Trzeba podkreślić i piętnować fakty zamykania zakładu w czasie godzin pracy, obojętnego traktowania punktualności i solidności w pracy, braku grzeczności i uprzejmości w stosunku do konsumentów. Niedopuszczalną rzeczą jest picie wódki w czasie pracy, pomijanie milczeniem nieporządku w zakładzie, ukrywanie nieobecności pracownika za parawanem wyjścia służbowego. W socjalistycznym stylu pracy nie ma miejsca na gołosłowne oświadczania i zobowiązania. Fakty i czyny świadczą o zrozumieniu życia, o zrozumieniu tej prawdy, że dobro społeczne jest naszym własnym dobrem.

A teraz sprawa stanu sanitarnego zakładów. Przez czystość, higienę osobistą personelu, przez doskonały stan sanitarny pomieszczeń, przez należyte magazynowanie produktów i najbardziej higieniczne przyrządzanie posiłków, prowadzi jedna z dróg do zdrowia szerokich mas ludzi pracy, którzy budują lepszą, szczęśliwszą przyszłość narodu, budują socjalizm. Na zrozumienie tej prawdy, że „czystość to zdrowie" należy położyć duży nacisk na naradach roboczych. Personel zakładów żywienia zbiorowego musi zrozumieć, że właściwe podejście całej załogi zakładu do kwestii czystego i zdrowego posiłku, do czystych ścian i sprzętów kuchennych, do utrzymania w porządku pomieszczeń, stanowi o właściwym pojęciu dobra i zdrowia społecznego, o socjalistycznym spojrzeniu na to wszystko, czego świat pracy oczekuje od pracowników służby gastronomicznej Polski Ludowej.

Oprócz omawianych tu pokrótce zagadnień istnieje jeszcze dużo spraw w zakładach gastronomicznych, których rozwiązanie musi przebiegać pod kątem ścisłej analizy, w atmosferze zrozumienia przemian, jakie dokonują się w naszej epoce.

Narady robocze w służbie gastronomicznej spełnią swój cel, jeśli będą właśnie wynikiem żywego podejścia do tych potrzeb, jakie dyktuje nam gospodarka socjalistyczna.

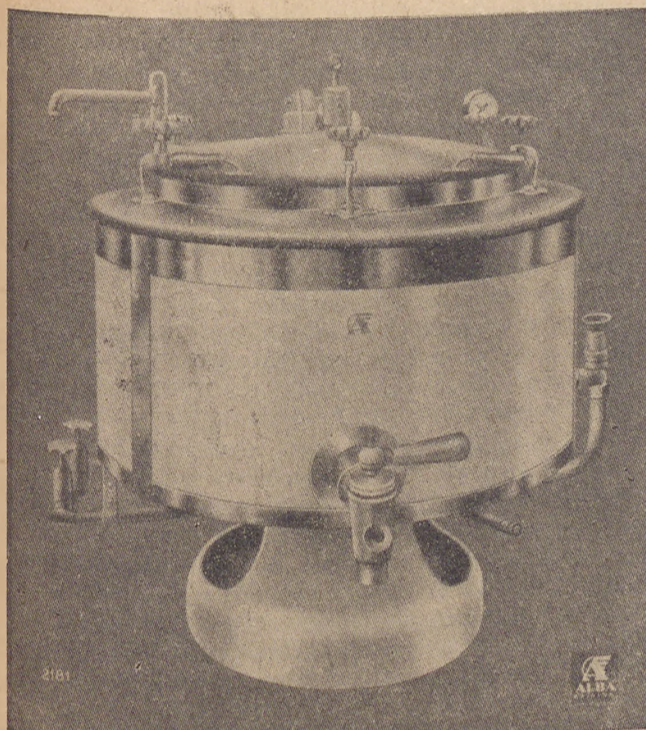
JAN RETERSKI

Kotły warzelne

Kotły warzelne służą w produkcji zakładów żywienia zbiorowego do przyrządzania potraw w wodzie (w płynach) lub na parze, pod zwykłym lub zwiększonym ciśnieniem. Kocioł warzelny składa się z następujących części:

a) wkładki zewnętrznej i wewnętrznej, tworzącej całość, b) płaszcza zewnętrznego, c) pokrywy, d) zacisków uszczelniających pokrywę, e) szeregu kurków od — i doprowadzających wodę i parę do kotła, f) zaworów regulujących dopływ pary i ciśnienia, g) przewodów od — i doprowadzających wodę i parę.

Wymienione części stanowią normalne wyposażenie kotła warzelnego, bez względu na rodzaj energii cieplnej używanej w kuchni. Wkładka zewnętrzna i wewnętrzna wraz z pokrywą muszą być wykonane ze stali kwasoodpornej. Stosowanie przez niektóre firmy emalii (kotły warzelne prod. węgierskiej) należy, mimo jej dużej wytrzymałości, uważać za niewłaściwe, gdyż najmniejsze uszkodzenie emalii uniemożliwia gotowanie potraw, wobec niebezpieczeństwa odprysków. Kocioł wtedy służyć już może jedynie do podgrzewania wody



Kocioł warzelny ogrzewany parą

do mycia naczyń. Stosowanie stali kwasoodpornej zabezpiecza jakość przygotowywanych potraw, a tym samym i zdrowie konsumenta.

Kotły warzelne są dużej wielkości, od 100 do 1000 l pojemności. Posiadają one między źródłem energii a wkładką zewnętrzną przestrzeń wolną wypełnioną parą, co zapobiega przypaleniu się zawartości kotła oraz umożliwia lepsze wykorzystanie energii cieplnej przez zwiększenie powierzchni ogrzewanej. Kocioł warzelny nagrzewany jest bowiem nie tylko od dołu, lecz również i od boków. Takie wszechstronne nagrzewanie gwarantuje równomierne gotowanie całej zawartości kotła.

Pokrywa jest uszczelniona szeregiem zacisków i posiada wylot odprowadzający parę, powstającą przy gotowaniu, co ma zasadnicze znaczenie ze względu na zdrowotne warunki pracy personelu kuchni.

Kocioł warzelny, ustawiony na fundamencie betonowym ewent. na kamiennej posadzce musi posiadać pod kurkiem spustowym ściek w posadzce dla odpływu wody oraz połączenie z wodociągiem, umożliwiające bezpośrednie napełnianie wodą za pomocą kranu. Przy braku wodociągów napełnianie odbywa się za pomocą kubła. Należy przestrzegać zasady ogólnej, że nie wolno nagrzewać kotła pustego, ani też wlewać zimnej wody do rozgrzanego kotła.

Kotły warzelne opalane węglem mają przestrzeń pomiędzy częścią wkładki wewnętrznej a zewnętrznej wypełnioną wodą dystylowaną albo przegotowaną. Poziom tej wody sięga do wysokości kurka probierczego, który umieszczony jest na ścianie bocznej, na wysokości ok. 1/6 od górnej krawędzi.

Nalewanie ewent. uzupełnianie wody odbywa się przy pomocy lejka, znajdującego się w górnej części kotła, tuż obok aparatury bezpieczeństwa. W chwili uzupełniania wody kurek probierczy musi być otwarty aż do chwili ukazania się w nim wody, co jest sygnałem, że wody jest dosyć. Należy pamiętać, że wszelkie, nawet nieznaczne dolewanie zimnej wody w czasie gotowania jest niedopuszczalne i poza poparzeniem obsługi może spowodować pęknięcie kotła na skutek raptownego, miejscowego oziębienia.

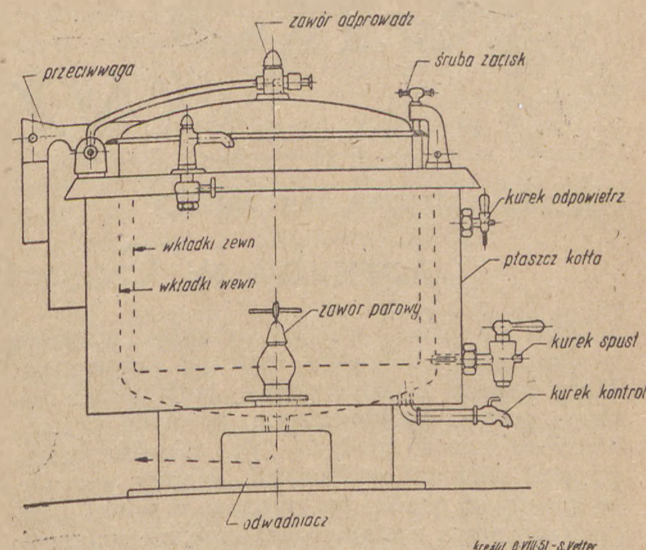
Po włożeniu do kotła surowców należy napełnić go wodą przez otwarcie kurka kranu. Po zamknięciu pokrywy i uszczelnieniu przez dokręcenie specjalnych zacisków można przystąpić do samego gotowania.

Ogrzewanie powinno być powolne i równomierne, gdyż zbyt silne raptowne ogrzanie powoduje powstanie wysokiego ciśnienia w przestrzeni zamkniętej, nie przyspieszając samego procesu gotowania. Aż do chwili zagotowania należy umożliwić pełny dopływ powietrza do paleniska, po zagotowaniu — ograniczyć dopływ powietrza przez popielnik przez odpowiednie przymknięcie drzwiczek popielnika. Gwarantować to będzie równomierne gotowanie.

W czasie gotowania należy obserwować ciśnienie. W przypadku przekroczenia określonego ciśnienia manometrycznego dla danego typu i wielkości kotła należy ograniczyć energię podgrzewania przez otwarcie górnych drzwiczek pieca lub przerusztowanie węgla na palenisku celem obniżenia żaru ognia. Zawór bezpieczeństwa posiada określone obciążenie, którego w żadnym przypadku nie wolno przekraczać.

Zależnie od rodzaju kotła i ilości zawartych w nim produktów czas gotowania trwa od 30 do 70 minut. Płyny gotowane w kotle mogą być spuszczane za pomocą kurka spustowego, umieszczonego w dolnej części kotła. Inne potrawy muszą być wyjęte czerpakiem.

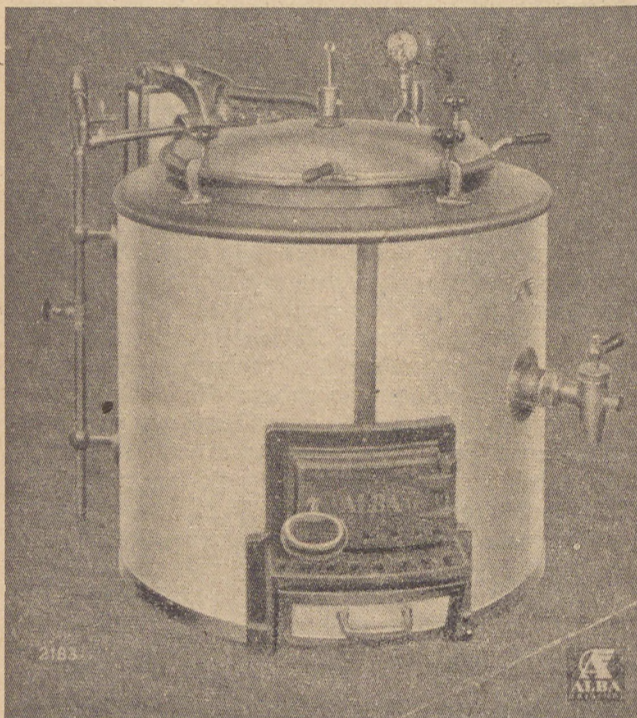
Z chwilą opróżnienia kotła należy natychmiast oczyścić jego wnętrze. Jeżeli kocioł ma być nieużywany przez czas dłuższy należy wodę wypuścić, co jest niezmiernie ważne w okre-



Schemat kotła warzelnego ogrzanego parą

sie zimy, gdyż zamarznięta woda może rozsadzić kocioł. Przed każdym użyciem kotła należy zbadać poziom wody w wolnej przestrzeni i uzupełnić go do wysokości kurka probierczego.

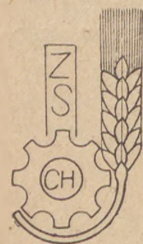
Kotły warzelne ogrzewane parą niskoprężną o ciśnieniu nieprzekraczającym 0,5 atm. wymagają doprowadzenia zewnętrznego pary o odpowiednim ciśnieniu. Gdyby para posiadała ciśnienie wyższe, należy użyć zaworu redukującego, który umożliwia automatyczne obniżenie ciśnienia do żądanej wysokości. Uruchomienia kotła warzelnego na parę odbywa się podobnie jak kotła ogrzewanego węglem z tą tylko różnicą, że zamiast wody doprowadza się do wolnej przestrzeni parę. Kurek kontrolny winien być otwarty aż do chwili ukazania się w jego wylocie pary. Jednocześnie należy zbadać działanie kurka do odwadniania, znajdującego się w dolnej części kotła. Prawidłowo pracujący odwadniacz powinien przy otwarciu dolnego kurka wypuścić parę. Z chwilą ugotowania zawartości kotła należy ograniczyć dopływ pary za pomocą specjalnego zaworu. Pamiętać należy, że otwarcie pokrywy może nastąpić dopiero po zamknięciu dopływu pary.



Kocioł warzelny ogrzewany węglem

Kotły warzelne na gaz i elektryczność niewiele różnią się od omówionych wyżej. (rys. 2) Dostosowanie kotła warzelnego, opalanego węglem, do opalania gazowego ogranicza się do umieszczenia w palenisku palnika gazowego. Kotły na elektryczność posiadają urządzenie, umożliwiające ogrzewanie części górnej, dolnej lub środkowej, czy też dowolnej kombinacji. Dla specjalnych celów gastronomicznych konstruowane są zespoły kotłów. Najczęściej spotykamy zespół trzech kotłów o pojemności: 40, 60 i 80—100 litrów, ogrzewane za pomocą elektryczności. Kotły te są zawieszane i posiadają urządzenia wywrotne, co ułatwia ich opróżnianie i mycie.

Kotły warzelne stanowią niezbędne wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego. Mimo wysokiego kosztu tej inwestycji, amortyzacja następuje dość szybko skutkiem wydatnego skrócenia czasu produkcji, podniesienia poziomu zakładu, polepszenia warunków bezpieczeństwa i higieny pracy. W zmechanizowanym zakładzie praca jest lżejsza, daje możliwości personelowi zwracania baczniejszej uwagi na jakość produkcji, daje możność podniesienia poziomu produkcji, a zatem daje bezpośrednią korzyść konsumentowi.



CRS gospoda spółdzielcza

INŻ. MGR KRYSTYNA JAKUBOWSKA

Grzyby w Gospodach Spółdzielczych

Obok owoców i warzyw grzyby stanowią bardzo cenny i bogaty materiał surowcowy, który można wykorzystać w jadłospisach naszych gospód spółdzielczych, zarówno przerobiony od razu do spożycia, jak i zakonserwowany pod różnymi postaciami. Wiemy wszyscy, że grzyby są bardzo pożywne, że w wielu przypadkach mogą zastąpić dania mięsne, szczególnie w kuchni jarskiej odwar grzybowy stanowi podstawę wielu zup i sosów. Grzyby cenione są od dawna dla smakowych i odżywczych wartości.

Należą one do produktów bardzo łatwo psujących się, dlatego przerób ich czy to na spożycia daniowe do gospód, czy też utrwalenie ich na różnego rodzaju przetwory zimowe musi się odbywać szybko, aby surowiec zebrany w lesie jak najbardziej wykorzystać i otrzymać jak najmniej odpadków. Mamy cały szereg grzybów, bardziej lub mniej poszukiwanych

na rynku, które przy umiejętnym przerobie mogą dać niesłychanie cenny produkt w okresie zimowym i wzbogacić monotonne w tym czasie jadłospisy w gospodach spółdzielczych.

Zanim omówimy zastosowanie grzybów w jadłospisach naszych gospód, musimy rozpatrzyć, jakie gatunki grzybów jadalnych spotykane są w Polsce. Otóż stosunkowo niewielka ilość grzybów znana jest naszej ludności. Wśród ogólnie znanych najważniejsze są: borowiki, rydze, kurki, koźlaki, pieczarki, gąski, maślaki oraz mniej znane, ale również dobre i smaczne: podpieńki, kanie, smardze, olszówki, serowiatki, trufle itd. Jest jeszcze bardzo wiele innych grzybów jadalnych, jednak wobec dużego niebezpieczeństwa zatrucia się przy spożyciu grzybów, gdyż każdy prawie grzyb jadalny ma swego sobowtóra w podobnym grzybie trującym, *należy używać tylko dobrze znanych gatunków*.

Grzyby pojawiają się na rynku od wczesnej wiosny do późnej jesieni i przy sprzyjających warunkach klimatycznych, a więc w cieple i przy dużej ilości opadów atmosferycznych surowiec może stanowić pokaźną pulę potraw w naszych jadłospisach.

Często w gospodach spółdzielczych w godzinach popołudniowych i wieczornych spotyka się brak dań, a szczególnie brak przekąsek. A przecież zarówno z grzybów świeżych, jak i z wszelkich konserw grzybowych można mieć szeroki wachlarz bardzo apetycznych potraw, które umiejętnie podane i przyprawione ściągają konsumentów do gospody.

Potrawy ze świeżych grzybów

Grzyby spożywamy w postaci świeżej i zakonserwowanej. Do spożycia w stanie świeżym używamy wszystkie znane nam gatunki grzybów jadalnych. Spójrzmy, ile potraw można przyrządzić z grzybów, oczywiście przy uwzględnieniu tylko niektórych. Nie podaję sposobów przyrządzania takich potraw, jak np. zupy grzybowe, pierogi z grzybami, kapusta z grzybami — bo jest wszystkim znany. Inne dania natomiast są albo mniej znane, albo mniej umiejętnie przyrządzane i te przytaczam.

Budyń z grzybów. Uszatkować drobno pół kg grzybów, posolić, popieprzyć, udusić z cebulką na maśle, dodawszy w końcu dwie łyżki śmietany. Osobno rozbić pół litra mleka z dwoma łyżkami mąki, wlać do rozpuszczonego masła (dwie łyżki) do rondla i mieszać tak długo aż zgęstnieje i zacznie od dna odstawać. Gdy ostygnie dodać dwa żółtka i pianę z nich, trochę maggi. Nałożyć do formy wysmarowanej masłem i wysypanej bułką i piec w piecu lub ugotować na parze. Podawać z sosem bulionowym lub masłem.

Jajecznica z grzybami. Udusić na maśle poszatkowane grzyby z cebulą, potem wymieszać z rozbitymi jajami i smażyć jak zwykle.

Podpieńki duszone z kapustą. Podpieńki są to jesienne grzybki, bardzo smaczne, rzadko kiedy zdarzają się robaczywe. Korzonki mają włókniste i twarde, odcina się więc je i suszy na zimę na smak do barszczu. Czapeczki poszatkować drobno, wymyć i dobrze odsączyć i dusić pod pokrywą. Oprószyć mąką, dodać posiekanej zielonej pietruszki, podlać wodą, śmietaną lub mlekiem, zaciągnąć i podać do mięsa lub ziemniaków. Zmieszać je można z takąż ilością ugotowanej kapusty kwaśnej i podać do ziemniaków.

Smardze duszone. Smardze należą do najwcześniejszych grzybów wiosennych. Rosną po trawnikach, na łąkach i w lesie. Kapelusze mają workowate z mnóstwem zagłębień, w których jest pełno piachu i niełatwo go usunąć. Należy kilka razy dobrze wypłukać, po czym pokrajać i udusić jak wszystkie grzyby z tłuszczem i cebulą — podlać można śmietaną.

Rydze smażone. Ładne, zdrowe rydze opłukać w wodzie, odsączyć na sicie i smażyć na rozpalonym tłuszczu. Można polać śmietaną i podawać do ziemniaków.

Grzyby z jajami. Udusić grzyby ze śmietaną, na talerzu obłożyć jajami usmażonymi w rondlu.

Befsztyki z grzybów. Bardzo duże, lecz zdrowe i jędrne grzyby ugotować w osolonym wrzątku, który z dodaniem włoszczyzny może być użyty na czystą lub bieloną zupę grzybową. Dobrze obsuszone grzyby utarzać w mące i smażyć na mocno zarumienionym maśle lub smalcu, aż się z obu stron zarumienią. Na dosmażeniu posypać je solą i pieprzem. Takimi grzybami okłada się purée kartoflane, szpinak, makaron itp. zawsze dodając trochę struganego chrzanu. Można też takie grzyby podać bez żadnego garnituru — do śniadania lub kolacji, podając do nich tarty chrzan z octem.

Kotlety. 50 dkg grzybów usiekać jak najdrobniej i zasmażyć z łyżką masła, dwiema utartymi na tarce cebulami. Dodać 10 dkg bułki tartej, 10 dkg bułki rozmoczonej w wodzie, łyżkę śmietany, 1 jajo całe, koperku, soli, pieprzu. Wyrobić wszystko na gładką masę i formować kotlety (około 8 sztuk) i smażyć na tłuszczu. Obłożyć tymi kotletami ziemniaki lub podać do nich sos śmietanowy.

Zrazy nelsońskie. Duże zdrowe grzyby gotuje się w osolonej wodzie. Rondel smaruje się tłuszczem i układa się rzędami kartofle (krajane w plasterki), grzyby i cebulę (krajane w cienkie płatki). Każdy rząd lekko osolić i popieprzyć. Dolny i ostatni rząd powinien być z kartofli. Zalać śmietaną zmieszaną do połowy ze smakiem z gotowanych grzybów tak, aby wszystko było pokryte. Przykryć pokrywą i dusić na wolnym ogniu, często potrząsając rondlem, aby nie przywarło do dna.

Przetwory grzybowe

Poza sezonem grzybów świeżych z wyjątkiem pieczarek nie ma w sprzedaży. Zabezpieczając się na zimę produkujemy szereg przetworów grzybowych, z których prawie wszystkie dają się przyrządzać sposobem gospodarczym.

Najważniejszym rodzajem przetworów grzybowych są grzyby suszone, zabezpieczone od psucia przez pozbawienie wilgoci. Rozróżniamy trzy rodzaje suszu grzybowego: grzyby suszo-

ne w całości, krajanka i mąka grzybowa.

Grzyby suszone w całości. Do tego celu nadają się głównie borowiki ze względu na swój specyficzny smak i aromat. Do suszenia można użyć niekoniecznie samych młodych grzybów. Przeciwnie, wszelkie zupy i sosy ze starszych grzybów są esencjonalniejsze. Należy tylko uważać, aby grzyby były jędrne, zdrowe i nie miały wewnątrz robaków. Do suszenia należy odkrajać korzonki i ususzyć oddzielnie. Grzyby nawlec na cienkie drewniane patyczki, ułożyć na głębokich blachach, opierając końce patyczków o brzegi tych blach aby całe grzyby wisiały w powietrzu, nie dotykając dna blachy. Blachy wstawić w piec po chlebie lub pod blachę po ukończeniu gotowania posiłków i tak suszyć w niezbyt wysokiej temperaturze. Suszyć wolno, gdyż tak suszone zachowują kolor i smak właściwy. Suszone grzyby należy przechowywać w szczelnych naczyniach, najlepiej w pudłach blaszanych, aby nie zostały zaatakowane przez mola grzybowego, który może zniszczyć cały susz.

Grzyby suszone krajane. Grzyby pokrajane w płaty suszy się na dużym słońcu lub w ciepłym piecu, często przewracając, aby równomiernie uschły. Gdy uschną tak, że dadzą się w palcach skruszyć, zsypuje się do pudeł blaszanych, szczelnie zamyka i przechowuje w suchym miejscu.

Mąka grzybowa. Do tego celu albo suszymy grzyby tak długo, aż się dają utłuc albo przy suszeniu grzybów w całości lub krajanych, zbieramy odpadki i ucieramy na mąkę. Proszek taki zsypuje się do butelek, szczelnie korkuje i przechowuje w suchym miejscu. Używa się do zup i sosów dodając im przez to dużo smaku.

Grzyby marynowane. Grzyby dobrze oczyszczone i wymyte, ułożyć w rondel, dodać parę obranych cebul w całości, pieprzu, ziela, listka, posolić i dusić pod pokrywą na blasze. Gdy się zagotują i obficie sok z siebie puszczą, pokrywę zdjąć i dusić, aż się sok grzybowy prawie zupełnie wygotuje. Zalać octem i gotować jeszcze pięć minut i wylać do naczynia. Nazajutrz cebulę odrzucić i grzybki wraz z korzeniami ułożyć w słoikach. Ocet przegotować raz jeszcze, dodając świeżego — mocnego i zimnym zalać grzybki. Słoiki zawiązać szczelnie pergaminem. Do marynowania używamy prócz borowików rydze, gąski, kurki, maślaki.

Rydze solone. Przy wszystkich konserwach z rydzów należy unikać moczenia ich i mycia, uciekając się do tego tylko w wypadku, kiedy są tak zbrudzone, że się brudu innym sposobem nie da usunąć. Rydze czyszczone na sucho są dużo trwalsze. Suchą ścierką i szczotką oczyścić rydze, przyciąć im krótko korzonki i układać do słoi, przesypując co pewien czas — solą (na 1 kg rydzów — 2 dkg soli). Przyłożyć denkiem i przycisnąć kamieniem. Po dwóch dniach, gdy się uleżą, dołożyć świeżych, powtarzając tę czynność dotąd, aż się zapełni naczynie. Wtedy przykryć czystym płótnem, na to denko i kamień. Co parę tygodni zaglądać, czy nie ma pleśni na denku lub ściankach naczynia, którą należy zaraz usunąć. Płótno sparzyć i wypłukać, denko umyć we wrzątku, a ściany naczynia wytrzeć solą. W ten sposób przyrządzone rydze używa się do spożycia na surowo z kwaśną śmietaną, do smażenia jak świeże (po kilku godzinnym moczeniu w zimnej wodzie), do przyrządzania surowej sałaty, do której bierzemy w równej ilości: rydze, pomidory świeże, cebulę i jabłka surowe. Wszystko pokrajać w cienkie paski, posolić i zaprawić oliwą. Jest to doskonała sałatka do mięsa, można ją również podać do smażonych ziemniaków.

Grzyby w konserwie. Dobrze wypłukane i wymyte grzyby, obgotować do pół miękkości i pokrajać w cienkie paski. Ułożyć do dobrze wymytych i wyparzonych słoi „Wecka", dając po kilka ziarn pieprzu, listka i cebuli pokrajanej w plastry. Zalać 3% solanką, biorąc na 1 litr wody 3 dkg soli tak, aby grzyby były całkowicie pokryte. Założyć gumkę dobrze wyparzoną, przykryć czystym wieczkiem i założyć sprężynkę. Ustawić w kotle, kładąc na dno deszczułkę, aby słoje nie stykały się bezpośrednio z dnem kotła, zalać wodą zimną aż do pokrycia słoi i gotować jedną godzinę, licząc od zagotowania wody. Ponieważ grzyby należą do produktów szybko psujących się, należy obgotowanie powtórzyć następnego dnia, ale tylko przez pół godziny.

Biorąc marynatę do użytku należy słój rozgrzać w wodzie tak, aby zawartość była gorąca, słoje otworzyć, odlać solankę i grzyby zalać śmietaną. Grzyby z konserwy niczym się nie różnią w smaku od grzybów świeżych.

STEFAN PAWŁOWSKI

Dbajmy o lepsze zaopatrzenie naszych gospód

Wzrastające zapotrzebowanie na podstawowe posiłki w naszych gospodach spółdzielczych — nakłada na kierownika gospody, jak i zarząd gminnej spółdzielni „Samopomoc Chłopska" — obowiązek lepszego, pełniejszego i sprawniejszego zaopatrzenia gospód w surowce niezbędne do produkcji podstawowych posiłków. Na koniec Planu 6-letniego przewiduje się 4-krotny wzrost liczby podstawowych posiłków w stosunku do obecnego roku. Przy tak dużym wzroście dotychczasowy system zaopatrywania większości naszych gospód, a polegający na tym, że kierownik codziennie rano zgłasza się z koszyczkiem czy woreczkiem w magazynie gminnej spółdzielni, masarni, czy piekarni i przynosi do gospody to, co jest w danej chwili w magazynie, czy masarni — jest nie do utrzymania na dalszą metę. Jeżeli

w gminnej spółdzielni zaopatrzenie postawione jest na właściwym poziomie i jeżeli zarząd GS interesuje się działalnością gospody, jeżeli sprawnie działa komitet członkowski, a kierownik wykazuje dużo inicjatywy i troski o gospodę — to i sprawa zaopatrzenia gospody przy tym systemie nie natrafia na większe przeszkody, aczkolwiek i w tych wypadkach dają się odczuwać również pewne braki. Powstałe braki nie zawsze dadzą się usunąć nawet przez zakup w sklepie detalicznym, co z punktu widzenia podstaw kalkulacji i rentowności gospody nie powinno mieć miejsca.

Rozważając sprawę zaopatrzenia naszych gospód — trzeba pamiętać, że nie we wszystkich GS zaopatrzenie stoi na należytym poziomie, i że nie wszystkie zarządy spółdzielni interesują się dostatecznie działalnością gospody, jako zakładu żywienia zbiorowego. Przy wielu gospodach nie istnieją komitety członkowskie, albo słabo pracują, a kierownicy gospód nie wykazują żadnej inicjatywy, aby ich zakłady były należycie zaopatrzone. Wielu członków zarządów GS, jak i kierowników gospód patrzy jeszcze na gospodę przez pryzmat prywatnej knajpy, tzn. uważają, że gospoda jest należycie zaopatrzona, jeżeli ma pod dostatkiem wódki i kiełbasy. W tych wypadkach zaopatrzenie gospody w surowce potrzebne do produkcji podstawowych posiłków jest prawie żadne. Nic też dziwnego, że w tych gospodach jadłospis jest aż nieprzyzwoicie skromny, jednostronny i przypadkowy — słowem, jak to się często mówi — nie ma co zjeść w takich gospodach. Do potraw, które najczęściej występowały i występują w tych gospodach — należy kiełbasa lub boczek z kapustą bez względu na porę dnia i roku.

Dzieje się to między innymi dlatego, że GS prowadząc masarnie, bez większego wysiłku mogą dostarczyć gospodzie taki surowiec, jak boczek czy kiełbasa. Po wtóre, że przyrządzanie potraw z tych surowców nie wymaga wiele czasu i wysiłku. Trudności w zaopatrzeniu pogarsza jeszcze i to, że na ogół biorąc gospody nasze nie posiadają odpowiednich magazynów, chłodni czy lodówek. Nie ma więc możliwości przechowywania surowców przez dłuższy okres czasu. Są to jednak trudności, które można i trzeba usunąć.

Brak troski o należyte zaopatrzenie w surowce naszych gospód jest jedną z przyczyn powodujących jednostronność posiłków, która z punktu widzenia racjonalnego odżywiania jest nie tylko wskazana, ale nawet szkodliwa. Organizm ludzki, aby mógł normalnie funkcjonować wymaga nie tylko spożywania boczku i kiełbasy z kapustą, ale również wszelkiego rodzaju warzyw, potraw mącznych, mlecznych, ryb, owoców itp., jako zawierających duże ilości witamin i soli mineralnych. Ponieważ organizm nasz ma zdolność magazynowania niektórych składników pożywienia, zawartych w warzywach, nabiale i owocach, by wydzielać z zapasu te składniki, których w okresie zimowym nie zawsze może zdobyć, dlatego tak dużą wagę przywiązujemy do pełnego zaopatrzenia w surowce naszych gospód i rozszerzenia naszych jadłospisów. Każdy kierownik gospody musi stale o tym pamiętać, że celem gospody jest dostarczyć światu pracy podstawowych posiłków o pełnej wartości kalorycznej, smacznych, tanich i w kulturalnej atmosferze podanych.

Aby to podstawowe zadanie gospoda mogła spełnić — kierownik gospody jak i zarządu GS muszą do zagadnienia zaopatrzenia gospody podchodzić jak do zagadnienia pierwszoplanowego. Bez pełnego zaopatrzenia gospody nie ma mowy o należytym jej funkcjonowaniu.

W początkach bieżącego roku, na podstawie zarządzenia MHW, wydaliśmy polecenie, ażeby każda gospoda sporządzała planowe tygodniowe jadłospisy. Miały one na celu zmusić kierownika, a z nim i cały zespół do planowania z góry na cały tydzień podstawowych posiłków z drugiej zaś strony zorientować kierownika gospody co do ilości potrzebnych surowców. Sporządzony tygodniowy planowy jadłospis jest jednocześnie podstawą do złożenia zamówienia w GS. Praktyka wykazała, że gospody, które z miejsca wprowadziły u siebie planowe tygodniowe jadłospisy, zabezpieczają sobie dostawę na czas podstawowych surowców, gdyż GS, która zaopatruje gospodę, wie z góry na cały tydzień, ile i jakich towarów gospoda będzie potrzebowała. A więc planując na cały tydzień z góry, wzbogacamy nasz jadłospis, a z drugiej strony mamy podstawę do żądania od GS dostarczenia potrzebnych surowców i towarów w określonym czasie.

Z pomocą w rozszerzeniu i wprowadzeniu do naszych jadłospisów tych surowców, które nie były z różnych przyczyn dostatecznie wykorzystane, jak: warzywa, nabiał, strączkowe, owoce, grzyby itp. — przyszło zarządzenie MHW, wprowadzające dwa dni w tygodniu (poniedziałek i czwartek) bezmięsne. Niezależnie od dni bezmięsnych, w pozostałe dni tygodnia gospody nasze zobowiązane są co najmniej $^1/_3$ zaplanowanych dań sporządzić z takich surowców, jak właśnie: warzywa, owoce strączkowe, ryby, mleko, jaja itp. Ten rozszerzony asortyment dań musi znaleźć pełny wyraz w naszych kartach dnia.

Jednocześnie ukazało się zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dn. 8.VI.51 r., upoważniające jednostki handlu detalicznego, a więc i GS do dokonywania zakupów niektórych artykułów ze źródeł zdecentralizowanych. Dla zaopatrzenia naszych gospód zarządzenie to ma duże znaczenie, gdyż pozwala GS kupować:

a) nabiał, drób, miód, zioła, przyprawy krajowe, mak, kwiaty, ziemniaki, owoce i warzywa (strączkowe i inne) bezpośrednio od producentów rolnych,
b) ryby słodkowodne i raki z wyjątkiem ryb zalewowych — bezpośrednio od rybaków;
c) przetwory owocowo-warzywne, napoje chłodzące, pieczywo zwykłe i cukiernicze oraz wyroby masarskie, wytwarzane w za-

kładach rzemieślniczych, bezpośrednio od producentów, wytwarzane zaś w zakładach przemysłowych — za pośrednictwem właściwych branżowo central prywatnego przemysłu.

Oczywiście gminna spółdzielnia może dokonywać zakupu ze źródeł zdecentralizowanych w wypadkach, gdy:

a) plan jej zaopatrzenia ze źródeł scentralizowanych nie pokrywa pełnego zaopatrzenia w artykuły wymienione w punkcie a), b) i c).

b) nie jest możliwe dokonywanie zakupu w źródłach scentralizowanych z przyczyn od zakupującego niezależnych, których nie można było przewidzieć, a zakup jest konieczny dla prawidłowego funkcjonowania gospody.

Zakupy przewidziane w punkcie a) muszą być zaplanowane na okresy miesięczne i uzyskać zatwierdzenie PRN (referat handlu), zaś dla dokonania zakupów, przewidzianych w punkcie b) — należy stwierdzić ich konieczność protokołem podpisanym przez zarząd GS i przedstawiciela związku zawodowego.

Reasumując trzeba stwierdzić, że nic nie stoi na przeszkodzie, ażeby zaopatrzenie naszych gospód było pełne, dostateczne i sprawne. Trzeba tylko, żeby zarząd GS, jak i kierownik gospody do zagadnienia zaopatrzenia podeszli po gospodarsku.

Nasi korespondenci piszą:

DŁUGOFALOWE WSPÓŁZAWODNICTWO

Centralny Zarząd Przemysłu Mleczarskiego zorganizował w ramach Czynu 1-majowego długofalowy konkurs-współzawodnictwo czystości barów mlecznych i sklepów nabiałowych. Współzawodnictwo to podjęli w pierwszym etapie pracownicy 28 barów mlecznych i 70 sklepów nabiałowych w kilkunastu powiatach woj. poznańskiego. Przy ocenie wyników bierze się pod uwagę następujące elementy: porządek i czystość baru lub sklepu, czystość odzieży ochronnej pracowników, naczyń i sprzętu, porządek i czystość kuchni lub magazynu. Nie trzeba chyba podkreślać, jak wielkie znaczenie dla zdrowia konsumentów ma czystość barów mlecznych, z których korzysta duża ilość młodzieży szkolnej.

Dział Handlowy Ekspozytury Wojewódzkiej w Poznaniu CZPMlecz. podaje nam kilka cyfr, obrazujących wzrost sieci barów mlecznych w roku 1951. Sieć ta w woj. poznańskim wzrosła o 29%, obroty o 59%, ilość wydanych dań o 164%.

Mamy nadzieję, że współzawodnictwo zobowiązaniowe w dziedzinie higieny, podjęli również i pracownicy wszystkich pozostałych barów mlecznych w woj. poznańskim. Dałoby to niewątpliwie gwarancję podniesienia poziomu tych tak potrzebnych i popularnych placówek.

St. Sawicki.

BUDUJEMY LEPSZE JUTRO

367 pracowników Radomskich Zakładów Gastronomicznych podpisało Nardową Pożyczkę Rozwoju Sił Polski — na ogólną sumę 75.210 zł. Oto garść wypowiedzi naszych kolegów na temat subskrypcji pożyczki:

Inż. Dzierżanowski Władysław — kierownik inwestycji RZG. Jako pracownik inwestycyjny zdaję sobie sprawę, jak wielką wagę ma ta pożyczka dla całego narodu, bo przecież gdy dostaniemy limity inwestycyjne, to będziemy mogli szybciej rozbudować nowe zakłady żywienia na peryferiach naszego miasta.

Prof. Lejzerowicz — kierownik zespołu muzycznego „Europy": Podpisaniem pożyczki zapewniam spokój i szczęście dla moich dzieci, zabezpieczam je przed obozami śmierci, w których dość się namęczyłem. Wierzę, że pożyczka — to nowe pałace kultury i sztuki, to nowe szkoły muzyczne, to rozwój młodych talentów.

Michalina Grden — kelnerka „Zgody" Mój skromny udział w pożyczce — to kilka cegieł pod nowe domy naszego młodzieżowego miasta — Nowej Huty.

Jan Migdał — Kuchmistrz „Staropolanki": „Pamiętam dobrze wezwanie tow. Bieruta na VI Plenum KC PZPR do łączenia się we wspólnym froncie walki o pokój. Mój wkład w pożyczkę — to właśnie walka o pokój, to przegrana bankrutów z Londynu i Ameryki.

Ryszard-Tadeusz Werner

BARY WAGONOWE KZG

Kolejowe Zakłady Gastronomiczne uruchomiły w większości pociągów dalekobieżnych bary wagonowe, które stały się dużym ułatwieniem i wygodą dla podróżnych.

Jak każda instytucja pionierska, tak i bary wagonowe w swej obecnej postaci przejawiają szereg zasadniczych błędów, usunięcie których umożliwi tym, tak bardzo potrzebnym placówkom, wzorowe wypełnienie swego zadania, tj. dobrej obsługi podróżujących.

Przede wszystkim kwestia pomieszczenia. Obecnie bary wagonowe składają się z jednego tylko przedziału, w którym mieści się kuchenka, zbiornik na wodę, zmywalnia, szafki na naczynia, produkty, skrzynie z napojami, kosze z kanapkami i pieczywem, lód, węgiel itp. Jeśli weźmiemy pod uwagę, że w przedziale tym musi się jeszcze pomieścić i pracować obsługa baru, złożona z dwóch osób, to niewątpliwie uznamy za konieczne przeznaczenie na bar co najmniej dwóch, odpowiednio urządzonych przedziałów.

Wagon, w którym znajduje się bar, winien posiadać specjalne odznaki, a więc w dzień granatowe chorągiewki z literami KZG, w nocy zaś niebieskie światło. Ułatwi to pasażerom odnalezienie odpowiedniego przedziału. Przedziały barowe winny mieć specjalne wnęki dla konsumentów, którzy obecnie tarasują korytarze, utrudniając przejście innym pasażerom.

Jeśli chodzi o dobór sprzedawanych w barach wagonowych towarów, to przedstawia się on jeszcze bardzo mizernie. Z gorących dań można w nich dostać jedynie kiełbasę. Należy wprowadzić jeszcze bigos, gulasz, jajecznicę, dania zimne — a więc kulebiaki, ryby w galarecie itp. Jako naczyń należałoby używać tanich i wygodnych kubeczków z pergaminu. Bar powinien posiadać napoje mleczne (mleko słodkie, kwaśne, kakao, kawa mleczna) w ćwierćlitrowych, wygodnych do sprzedaży butelkach. Należy wprowadzić do stałej sprzedaży płynny owoc, cukierki, herbatniki, suche ciastka, słodkie bułeczki, owoce. Cukierki powinny być pakowane w torebki firmowe KZG ze względów higienicznych i kontrolnych.

Zmiany wymaga również system sprzedaży. Obecnie bar obsługują dwie sprzedające na miejscu, toteż praktycznie biorąc, korzystać z niego mogą tylko podróżni z najbliższych wagonów, którzy przyjdą sami. Istnieje jednak cały szereg pasażerów, którym właśnie usługi baru byłyby bardzo potrzebne, a które przy dotychczasowym systemie sprzedaży są ich pozbawione. Myślę tu o osobach starszych, a przede wszystkim o matkach z dziećmi. Racjonalnym rozwiązaniem sprawy byłoby zatrudnienie w barze wagonowym specjalnego sprzedawcy, który roznosiłby produkty i napoje

po całym pociągu, inkasując od razu należność. Zwiększyłoby to obroty baru i zmniejszyło tym samym jego koszty, przynosząc jednocześnie wielkie udogodnienie wszystkim podróżującym.

Fakt uruchomienia barów wagonowych — to nowy dowód troski Państwa o świat pracy, to dowód zrozumienia przez PKP potrzeby zapewnienia podróżującym możliwie największych wygód w czasie jazdy.

Witold Zembrzuski

WZOROWA JADŁODAJNIA W BIELAWIE

Komitet członkowski przy gospodzie Nr 2 w Bielawie przeprowadził szczegółową kontrolę sal jadalnych i zaplecza gospody. Po zakończeniu kontroli stwierdzono, że w gospodzie panuje wzorowy porządek, stoliki są czyste, obiady sprawnie i szybko podane, co dla stałych bywalców-robotników, spieszących do pracy na drugą zmianę, ma wielkie znaczenie. Toteż konsumenci są zadowoleni. Gospoda ta naprawdę ułatwia życie ludziom pracy. Jest to zasługa całego personelu.

J. Długoszowski

KONSUMENT POWINIEN WIEDZIEĆ

Książka zażaleń i życzeń gospody Nr 4 BSS w Bielawie zawiera szereg uwag konsumentów, mówiących o braku obiadów popularnych i klubowych, wzamian których proponuje się klientom dania z karty. Rozgoryczeni konsumenci, z których niejednego nie stać na codzienne jedzenie droższych bądź co bądź dań z karty, nie szczędzą wyrazów oburzenia na kartach książki zażaleń. Nie wiedzą bowiem, że dystrybucję tanich obiadów mają w swym ręku stołówki pracownicze, organizowane przy zakładach pracy. Stołówki te wydają obiady wg ustalonych receptur. Koszt obiadów waha się w granicach od 2 do 4 złotych.

O tym powinni być uświadomieni przede wszystkim ci konsumenci, którzy do niedawna jadali obiady popularne czy klubowe w jadłodajniach otwartych i którym nie może wystarczyć krótka odpowiedź kierownika gospody „nie ma".

Kto tu zawinił? Przede wszystkim Rady Zakładowe. One to powinny poinformować swych członków o możliwościach otwarcia dla nich specjalnej stołówki i umożliwić każdemu pracownikowi zakładu codzienne otrzymanie taniego obiadu.

J. Długoszowski

WAŁBRZYCH — MIASTO KONTRASTÓW

Zadymione śródmieście i urocze, wiejskie zakątki. Kominy fabryczne i bujna zieleń kwitnących drzew. Autochtoni — i ludność napływowa z całej Polski, ba! nawet liczne rzesze repatriantów z Francji — oto Wałbrzych.

Nie od razu znalazła w tym mieście zrozumienie idea żywienia zbiorowego. Jednym z powodów tego był fakt, że wyjątkowo dogodne warunki mieszkaniowe sprzyjały prowadzeniu gospodarstw domowych. W miarę jednak rozwoju zakładów przemysłowych, urzędów i placówek handlowych, kobiety wciągnięte zostały do pracy produkcyjnej i potrzeba uruchomienia placówek żywienia zbiorowego występowała coraz wyraźniej.

Sieć zakładów, początkowo niewielka, wzrastała stopniowo. Obecnie na terenie Wałbrzycha uruchomiono 13 zakładów gastronomicznych w tym 10 restauracji i 3 bary. Część zakładów została przejęta od Wałbrzyskiej Spółdzielni Spożywców, część — od prywatnych właścicieli, część wreszcie — nowouruchomiona. Poza tym istnieją jeszcze 2 kawiarnie, 2 bary mleczne i 2 bary rybne. Większość placówek podlega Wałbrzyskim Zakładom Gastronomicznym, które rozpoczęły działalność w maju ubiegłego roku. Są to zakłady III i II kategorii. Jedynie reprezentacyjna restauracja „Grunwald" odpowiada warunkom lokalu I kategorii.

Przy planowaniu sieci zakładów uwzględniano również potrzeby ludności przedmieść, m. in. uruchomiono zakłady Szczawno-Zdrój, Stary-Zdrój, Biały Kamień. W roku bieżącym przewidziana jest dalsza rozbudowa sieci, przy czym część lokali uruchomiona zostanie w powiecie wałbrzyskim. Otwarte zostaną restauracje w Kuźnicach Świdnickich, w Jedlinie Zdroju, Boguszowie, Szczawienku, Głuszycy, Piaskowej Górze, w Sobięcinie. Trudności w realizacji planu sieci wynikają z opóźniania prac remontowych prowadzonych prze Komunalne Przedsiębiorstwo Budowlano-Remontowe.

Większość zakładów, przejętych w roku ubiegłym przez Wałbrzyskie Zakłady Gastronomiczne, nie odpowiadała wymaganiom żywienia zbiorowego. Część z nich doprowadzona już została do stanu używalności, pozostałe wymagają przebudowy, względnie remontu.

Pracę Wałbrzyskich Zakładów Gastronomicznych hamuje brak odpowiedniego zaplecza gospodarczego, brak urządzeń sanitarnych, brak sprzętu, szczególnie lodówek, maszyn do mielenia mięsa i nakryć, a zwłaszcza noży.

Zaopatrzenie w artykuły żywnościowe jest na ogół wystarczające. Zbyt małe są jedynie dostawy wina, cieszącego się powodzeniem u repatrianów z Francji. W restauracjach obowiązuje zakaz sprzedaży alkoholu. Nie rozwiązuje to jednak problemu walki z alkoholizmem, gdyż konsumenci przynoszą wódkę ze sobą.

Brak samochodów utrudnia sprawny transport. Dwa samochody ciężarowe, przydzielone WZG nie rozwiązują trudności, a brak samochodu osobowego uniemożliwia kontrolę pracy w terenie, zwłaszcza, że zakłady znajdują się w odległości kilkunastu kilometrów od siebie. Do bolączek należy również brak własnej pralni, co sprawia, że stan bielizny i fartuchów personelu nie zawsze odpowiada wymaganiom higieny.

Żywienie zbiorowe na terenie Wałbrzycha nie jest jeszcze dostatecznie spopularyzowane w środowisku robotniczym, w chwili obecnej przeważa wśród konsumentów element urzędniczy. Zakład „Biały Kamień", będący jedyną placówką żywienia zbiorowego w promieniu 5 km, w dni powszednie świeci pustkami. To samo zjawisko obserwujemy w „Starym Zdroju". Zakład ten, położony w wybitnie przemysłowej dzielnicy, wydaje dziennie zaledwie 100 obiadów. Pozostałe placówki również nie są w pełni wykorzystane. Jedynie „Grunwald" wydaje 600 obiadów dziennie, „Centralna" zaś — 800 do 900. Frekwencja w zakładach wzrasta gwałtownie w niedzielę i święta, obroty w tych dniach zwiększają się 3-krotnie. Atrakcją w lokalach jest muzyka taneczna w dni świąteczne.

Praca w zakładach żywienia zbiorowego w Wałbrzychu ulega usprawnieniu w miarę szkolenia personelu. W r. 1950 odbyły się tutaj 3 kursy dla kelnerów, bufetowych, na których przeszkolono 80 osób, przeważnie młode kobiety, pochodzenia robotniczego. W styczniu i lutym 1951 r. odbył się czwarty kurs tego typu. W maju i czerwcu uruchomiono kurs dla kelnerów i bufetowych. Kandydaci na kierowników zakładów wysyłani będą na szkolenie, organizowane w ramach akcji centralnej przez CZPG. Stałe przeszkolenie młodego narybku pozwala na stopniowe wyeliminowanie ze stanowisk zakładów elementu niepożądanego. Wśród pracowników wysuniętych na stanowiska kierownicze szczególną uwagę zwraca postać ob. Marii Czubak. Repartiantka z Francji szybko zaklimatyzowała się w nowym środowisku, wybijając się zarówno w pracy zawodowej jak i społecznej. Początkowo pomocnica kuchenna, awansowała w krótkim czasie na gospodynię, potem zaś na kierowniczkę zakładu „Biały Kamień", wywiązując się wzorowo ze swych obowiązków.

W roku 1950 cztery zakłady Wałbrzyskie wzięły udział we współzawodnictwie pracy. Były to: „Grunwald", „Podgórze", „Nowe Miasto", „Gastronomia". Obecnie za ich przykładem poszły pozostałe. Współzawodnictwo zakładowe dało na ogół pomyślne wyniki i przyczyniło się w wysokim stopniu zarówno do usprawnienia pracy zakładów, jak i do spopularyzowania żywienia zbiorowego wśród miejscowej pracującej ludności.

W. Zawistowska

ŻYWIENIE ZBIOROWE NA TERENIE ŁODZI

Do roku 1950 w Łodzi czynne były lokale gastronomiczne, otwarte przez Powszechną Spółdzielnię Spożywców. Ogółem PSS prowadziła 17 lokali otwartych, oraz 15 stołówek zamkniętych przy zakładach pracy. Liczby te nie rozwiązywały zagadnienia żywienia masowego na terenie Łodzi, wobec czego powołano do życia Łódzkie Zakłady Gastronomiczne, pozostawiając oczywiście czynną sieć lokali PSS.

Zorganizowane w marcu 1950 r. Łódzkie Zakłady Gastronomiczne już w dniu 30 kwietnia ub. r. otworzyły dwa pierwsze lokale. Były to: „Roma" przy ul. Piotrkowskiej i kawiarnia „Syrena" przy ul. Traugutta. Do końca 1950 otwarto 19 zakładów gastronomicznych, z czego większość, przejęta od prywatnych właścicieli, nie nadawała się zasadniczo do dalszego prowadzenia.

Mała powierzchnia handlowa, brak zaplecza, brak wyposażenia technicznego i urządzeń, spowodowały potrzebę przeprowadzenia remontów i przystosowania zakładów do produkcji masowej.

Poważną przeszkodą w prowadzeniu lokali był również brak sił fachowych. Początkową działalność zakładów oparto więc na starych kadrach kelnerskich, organizując jednocześnie kurs dla kelnerów i rozliczeniowców.

W chwili obecnej ŁZG prowadzą 34 restauracje, bary i kawiarnie oraz trzy zakłady pomocnicze (dwie wytwórnie ciastek i jedna wytwórnia lodów).

Wyposażenie techniczne zakładów nadal szwankuje. Niektóre z nich nie posiadają wody bieżącej. Lokale posiadające możliwe wyposażenie można policzyć na palcach. Poważne braki wykazuje sprzęt kuchenny. Brakuje więc długich noży kuchennych, podstawek do lodów, urządzeń do utrzymywania temperatury gorących potraw. Za mało jest również odzieży ochronnej.

Tylko „Tivoli"

Jedynym lokalem, posiadającym wzorowe wyposażenie, jest restauracja „Tivoli". Jest tam wilk do mielenia mięsa, maszyna do krajania chleba, elektryczne obieraczki ziemniaków i warzyw, elektryczny młynek do kawy, urządzenia chłodnicze, maszyna do lodów. Są również specjalne elektryczne urządzenia wentylacyjne. Obieraczkę do ziemniaków i lodówkę elektryczną posiada również „Savoy". Pozostałe lokale nie mają żadnych poważniejszych urządzeń mechanicznych.

Z obiadów klubowych i domowych, wydawanych przez Łódzkie Zakł. Gastr. korzystało w maju rb. przeszło 400 tys. osób. Zdolność przepustowa wszystkich lokali ŁZG wynosi ponad 600 tys. konsumentów, tj. liczbę równą mniej więcej ilości mieszkańców wielkiej Łodzi. Stwierdzić można, że śródmieście Łodzi posiada już dostatecznie rozbudowaną sieć zakładów, że wydawane obiady są urozmaicone i smaczne, że są podane szybko i estetycznie. Ceny dań z karty są dość przystępne.

Gorzej jednak sytuacja wygląda na przedmieściach Łodzi, gdzie znajduje się tylko około 20% ogólnej ilości zakładów gastronomicznych. Robotnicze Bałuty nie posiadają w ogóle lokali gastronomicznyych, gdyż ani ŁZG ani PSS nie zainteresowały się dotychczas bliżej tą dzielnicą.

Bar Rzgowski

Lokal III kategorii, w dzielnicy robotniczej, przy ul. Rzgowskiej 52. Otoczony licznymi zakładami pracy, cieszy się olbrzymią frekwencją, zwłaszcza że w promieniu 2 km nie ma innej jadłodajni. Konsumenci — przeważnie robotnicy. Salka konsumpcyjna ma 10 stolików. Ściany brudne, popękane. Podłoga z desek, koloru brunatnego. Na bufecie pustki. W gablotkach — pustki. Kilka butelek wódki — to jedyny artykuł, który można oglądać. Bar wydaje dziennie przeszło 300 obiadów domowych i klubowych. Oglądamy kartę obiadową. Obiad domowy: zupa grochowa z makaronem, ryba smażona. Obiad klubowy: ta sama zupa, na drugie pierożki z serem, na deser kompot z rabarbaru. Tak przedstawia się jadłospis „jarskiego poniedziałku". Poza tym Bar wydaje dania z karty przeciętnie ok. 10 dziennie.

Szef Kuchni, ob. Krystkowiak, pokazuje nam zaplecze lokalu. Kuchnia 3x4. Trzon kuchenny — mały. Między kuchnią a salą konsumpcyjną — mała komórka, podzielona na dwie części. W jednej — tzw. garderoba, w drugiej obieralnia jarzyn. Całość — maksimum 2,5 m². Jest jeszcze trzecia komórka, o powierzchni 2 m² — tu leży mięso, jarzyny, węgiel. Oczywiście, nie ma mowy ani o wentylacji, ani o lodówkach. Do piwnicy, jeżeli tak można nazwać małą komórkę pod schodami, idzie się przez podwórko. Zaduch nie do wytrzymania. Bar nie posiada ubikacji. Po wodę wędruje się na drugą stronę ulicy, bo wprawdzie przeprowadzono instalację wodną do kuchni, lecz często woda nie dochodzi.

— Według oceny specjalnej komisji, która badała lokal — mówi ob. Krystkowiak — bar powinien wydawać dziennie 100 obiadów — wydajemy zaś 300. Borykamy się z ogromnymi trudnościami lokalowymi, brakiem wody i urządzeń technicznych. Nie otrzymujemy na czas artykułów pierwszej potrzeby. W tej chwili nie mamy zupełnie jarzyn, wędlin i sera. Nie ma ani kropli octu. Sałata gnije w piwnicy, a nie można jej podać do obiadu, bo nie ma z czym jej przyrządzić. Nie mogę się doprosić o siatki przeciw muchom. Nie mamy kotła na zupę. Gotuje się ją w 3 garnkach. Towar wolno mi zamawiać raz na tydzień, a tu przecież nie ma gdzie przechowywać artykułów spożywczych, zwłaszcza w okresie upałów.

Pytamy, czy i kto interesuje się warunkami pracy Baru Rzgowskiego. Owszem, interesowano się, i to bardzo. Mówi o tym szereg dat dokonanych inspekcji. A więc 12.IV — inspekcja PIH, 20.IV — inspekcja CZPG, 13.VI — PIH, 18.VI — Straż Pożarna, 18.VI — ŁZG. Poza tym był nacz. dyr. ŁZG. — Bar Rzgowski nie może, jak widzimy, narzekać na brak zainteresowania ze strony tzw. „odnośnych czynników". Ale co na tym zyskali konsumenci — robotnicy?

Plan na rok 1951

Pod koniec roku 1951 Łódzkie Zakłady Gastronomiczne będą już prowadziły 72 zakłady, (w tym 20 restauracji, 13 kawiarni, 18 barów, 16 jadłodajni, 5 cukierni) oraz 5 wytwórni pomocniczych. W związku z tymi planami rozwiązać muszą ŁZG szereg zagadnień — a więc: sprawę kadr, sprawę wyposażenia lokali i urządzeń technicznych. Stan kadr wzrośnie o 40% w porównaniu do stanu z dnia 20 czerwca rb. Zostanie zorganizowanych kilka kursów — dla bufetowych, kierowników zakładów, magazynierów, blokierek i kalkulatorów. Uczęszczać na nie będzie 700 osób. W tym jeszcze roku ŁZG otrzymają pewne maszyny i urządzenia.

W Rudzie Pabianickiej przy plaży otwarty będzie nowy zakład żywienia zbiorowego, jedyny w planie sieci, który zbudowany będzie „od podstaw". W najbliższym czasie otwarty zostanie również pierwszy w Polsce lokal z kuchnią dietetyczną. Potrawy będą tu wydawane na podstawie wskazań lekarskich.

Pobieżny przegląd pracy Łódzkich Zakładów Gastronomicznych pozwala na wysunięcie pewnych wniosków. ŁZG osiągnęły niewątpliwie sukcesy w dotychczasowej działalności i fakt ten z przyjemnością notujemy.

Zostało niemal całkowicie zorganizowane żywienie zbiorowe w centrum Łodzi i jest prowadzone prawie bez zarzutu. Nie została natomiast zupełnie zorganizowana sieć zakładów na peryferiach i w dzielnicach robotniczych. Kilka lokali, które się w tych dzielnicach znajdują, urąga przeważnie wszelkim pojęciom o organizacji uspołecznionych placówek gastronomicznych. Łódź zawsze miała katastrofalną sytuację mieszkaniowo-lokalową. Rozumiemy, że likwidacja go-

spodarki kapitalistycznej nie może nastąpić natychmiast, ale może i powinna następować powoli. Wynika z tego, że plan operatywny na rok 1951 ŁZG powinien ulec rekonstrukcji. Otwieranie lokali w starych, ponurych ruderach, bez wody, kanalizacji i nowoczesnych urządzeń, będzie przysłowiowym „gonieniem w piętkę". Jeżeli Poznańskie Zakłady Gastronomiczne mogą otwierać dla robotników wspaniałe lokale gastronomiczne, może to również uczynić i Łódź. Trzeba jednak na pierwszym planie postawić nie ilość lecz jakość. Sądzimy, że robotnicza Łódź ma prawo żądać od ŁZG widnych, nowoczesnych, pięknie urządzonych zakładów żywienia zbiorowego, dostosowanych do poziomu budowanych przez Polskę Ludową mieszkań dla robotników.

Bolesław Gromadzki

Nasz felieton

Czystość... to zdrowie

Może nigdzie ten popularny, ale prawdziwy slogan nie jest tak bardzo na swoim miejscu, jak właśnie w zakładach żywienia zbiorowego. W zakładach, które winny świecić wszystkim innym placówkom uspołecznionego handlu przykładem, jak w trudnych stosunkowo warunkach można i należy utrzymać czystość.

Na razie . . . bądźmy szczerzy, to z tą czystością różnie bywa. Zwłaszcza w niektórych, położonych przy bocznych ulicach miast, zakładach. Zaczyna się od wentylacji, która jakże często nie dopisuje. A w atmosferze przesyconej zapachem potraw, tych znajdujących się na bufecie i tych smażących lub gotujących się w pobliskiej kuchni, w atmosferze piwno-tytoniowej, nawet i człek najbardziej spragniony jadła, zniechęca się do konsumpcji. Zwłaszcza, jeśli dzień jest upalny, a wewnątrz panuje temperatura podzwrotnikowa. Czy jest na to rada? Oczywiście, że tak. Wentylatory, częste przewietrzanie lokalu.

Sprawy dalsze — równie zasadnicze — to czystość na bufecie. Czyste, choćby papierem przykryte stoliki. A o to nie wszędzie jeszcze się u nas dba należycie. Trzeba jednak mieć choćby niewielką dozę wyobraźni i uzmysłowić sobie stan duchowy konsumenta sadowiącego się przy fantastycznie, nazwijmy rzecz po imieniu, „zaświnionym" stoliku, na którym miast przykrycia znajduje się coś w rodzaju mapy, przy czym granice kontynentów z powodzeniem zastępują wzorzyste plamy z piwa, sosów, zup itp. A jeśli dodamy do tego nieuprzątnięte naczynia po poprzednim gościu — nie dziwmy się, że nawet najlepsze, najbardziej starannie przyrządzone dania, nie będą w takich warunkach smakowały.

Wreszcie czystość personelu. Ileż to razy się zdarza, że na otwarciu nowego lokalu załoga zjawia się w nowiutkich kitlach czy fartuszkach, lśni czystością. A po tygodniu? Przykro patrzeć. Szaro, nieprzyjemnie, brudnawo. I znowu konsument i to słusznie narzeka. A ponadto nie ma, nie może mieć zaufania do takiego zakładu. Rozumuje on bowiem i ma swoje racje, że jeśli tak dzieje się na sali, to cóż dopiero w kuchni?

Wiem z góry, co mi koledzy na te utyskiwania odpowiecie. Nieodpowiednie, przejęte po inicjatywie prywatnej lokale, brak zaplecza, niezbędnego wyposażenia, niedostateczna troska o te ważne, podstawowe rzeczy, ze strony waszych władz. Wszystko to prawda.. tylko, że konsument ma prawo wymagać od nas maksymalnego wysiłku w tym kierunku. No i od wyników tego wysiłku w dużym stopniu zależy opinia o zakładzie.

Trzeba więc nam o czystość zakładów i to mocno, nieustępliwie walczyć, pamiętając, że higiena, troska o zdrowie konsumentów łączy się tu nierozerwalnie z estetyką. Z opinią o pracy uspołecznionych zakładów zbiorowego żywienia. Niechlujny zakład — to zła, szkodliwa propaganda, to woda na młyn tych, którzy tak chętnie kwestionują celowość, społeczne znaczenie naszej pracy.

Prawda, że nieraz winę ponoszą i sami konsumenci, którzy nie zawsze jeszcze umieją uszanować nasz wysiłek. Ale dziwna rzecz! Gdzie lokal utrzymany jest w porządku, tam i konsument stara się dostosować do otoczenia, nie śmiecić, nie strzepywać popiołu na serwetę. I na odwrót. W brudnym lokalu nastrój lekceważenia udziela się klientom. Poco się trudzić, gdy i tak nie warto.

Jak walczyć o tę naprawdę niezbędną czystość? Sposobów jest tak wiele. Szkolenie i pouczanie personelu, troska o właściwe wyposażenie zakładów, apelowanie ustne, czy też w formie wywieszek-apelów do konsumentów. A na ostatek, niech mi wolno będzie zaproponować, wymianę doświadczeń z tej dziedziny na łamach „Żywienia Zbiorowego". Napiszemy, powiedzmy, jak to u nas wygląda. Od jakich kłopotów puchnie nam głowa? Jak sobie radzimy z tymi najgorszego autoramentu konsumentami, którzy nie nauczyli się jeszcze szacunku dla ludzkiej pracy, którzy . . . . „płacą i wymagają"?

Temat wdzięczny i obszerny. Doprawdy, warto w szerszym gronie sumiennie go obgadać.

Alfa

Wspólna platforma

Zagadnienia żywienia zbiorowego koncentrują się w Ministerstwie Handlu Wewnętrznego. Praktycznie ten ważny dział gospodarki narodowej prowadzi u nas kilka instytucji. Jedne z nich, jak Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego, Związek Spółdzielni Spożywców, CRS-Samopomoc Chłopska, Kolejowe Zakłady Gastronomiczne i Wydział Gastronomiczny „Orbisu" posiadają własne zakłady żywienia zbiorowego, które obsługują konsumentów przychodzących z zewnątrz, inne — jak np. Fundusz Wczasów Pracowniczych, czy Wydział Wczasów „Orbisu" organizują żywienie zbiorowe w miejscach i w okresie wczasów pracowniczych, dla określonej grupy stołowników. Podobnie dla określonej grupy konsumentów prowadzą żywienie stołówki przy kopalniach, fabrykach i innych zakładach pracy oraz stołówki w szpitalach, sanatoriach i przy bursach.

Zakłady żywienia zbiorowego każdej z tych instytucji posiadają niewątpliwie różne warunki pracy i w zależności od tych warunków swoistą organizację. Tak np. liczba stolików do obsługi przez jednego pracownika w domach wczasowych, nie może być miarodajna dla restauracji, gdzie każdy posiłek wydaje się przez kilka godzin i gdzie po obsłużeniu jednej grupy stołowników przychodzi następna. Nawet w tak zdawałoby się podobnych zakładach jak bufet kolejowy i restauracja, istnieją pod tym względem różnice: w bufecie pośpiech w obsłużeniu podróżnego, a stąd i rodzaje przyrządzanych potraw, są czynnikami, których nie można nie brać poważnie pod uwagę.

Ale wszystkie instytucje zbiorowego żywienia posiadają i cechy wspólne. Przede wszystkim troska o to, aby żywienie człowieka pracy w Polsce Ludowej odpowiadało — zgodnie z intencjami Partii i Rządu — wszelkim wymaganiom współczesnej nauki. A więc racjonalne dobieranie jadłospisów, właściwy sposób przyrządzania potraw itp. — oto jedna z podstawowych, wspólnych cech wszystkich zakładów zbiorowego żywienia.

Ponieważ akcja żywienia zbiorowego jest młoda, bo mogła być zapoczątkowana dopiero w ustroju demokracji ludowej, po objęciu władzy przez klasę robotniczą, ważne jest dzielenie się doświadczeniami, zarówno dodatnimi jak i ujemnymi, przez instytucje zajmujące się tym zagadnieniem. O ile w ustroju kapitalistycznym każdy racjonalizatorski pomysł czy wynalazek ukrywany był skrzętnie w obawie przed konkurencją, o tyle w Polsce Ludowej, za przykładem Związku Radzieckiego, dzielimy się wzajemnie swoimi doświadczeniami. Na tym podłożu wyrosła przecież metoda inż. Kowalowa.

Toteż w zrozumieniu zadań jakie stoją przed żywieniem zbiorowym oraz roli, jaką w realizacji tych zadań może i powinno spełniać nasze jedyne w Polsce pismo fachowe, za Związkiem Sp. Spożywców, Samopomocą Chłopską i Centr. Zarządem Przemysłu Gastronomicznego, akces do współpracy z Redakcją „Żywienia Zbiorowego" zgłosiły i pozostałe, wymienione na wstępie instytucje, uznając tym samym „Żywienie Zbiorowe" za wspólną platformę.

Tak więc Czasopismo nasze rozpoczyna nowy etap pracy, co w praktyce łączy się ze zwiększeniem liczby czytelników i autorów, których jak dotychczas — łączyć będzie troska o to, aby zakłady żywienia zbiorowego jak najlepiej i jak najdogodniej spełniały wyznaczoną im rolę w pracy nad budową podstaw socjalizmu w Polsce.

Ale pismo nasze wtedy stanie się żywą wspólną platformą wymiany myśli i doświadczeń, gdy wszyscy zainteresowani w dziedzinie żywienia zbiorowego, będą go nie tylko czytać, lecz i krytykować, wskazując Redakcji tematy, jakie nasuwa codzienne, praktyczne życie, gdy będą się dzielili z Redakcją, a przez to z ogółem pracowników zakładów żywienia zbiorowego, swoimi osiągnięciami, trudnościami, potknięciami w pracy.

W tej myśli otwieramy łamy naszego Czasopisma dla wszystkich pracowników zakładów żywienia zbiorowego.

Z naszych doświadczeń

Jak użytkować, pielęgnować i konserwować inwentarz

Każda instytucja, zajmująca się żywieniem zbiorowym, posiada już swoje doświadczenia i na ich tle własne przepracowania różnych zagadnień. Niektóre z tych przepracowań dotyczą wszystkich zakładów żywienia zbiorowego, począwszy od restauracji, a skończywszy na stołówce pracowniczej, jak np. Instrukcja opracowana przez ZSS dla swoich zakładów o użytkowaniu, pielęgnowaniu i konserwowaniu inwentarza. Uważamy więc za celowe zaznajomienie czytelników „Żywienia Zbiorowego" z treścią tej instrukcji zwłaszcza, że przestrzeganie przepisów o pielęgnowaniu i konserwowaniu inwentarza daje szerokie możliwości stosowania współzawodnictwa zarówno indywidualnego na terenie jednego zakładu, jak i zespołowego międzyzakładowego.

Weźmy przykład: jeden z przepisów mówi, że racjonalne pielęgnowanie wycieraczki wymaga natychmiastowej reperacji najmniejszego nawet uszkodzenia, bo to znacznie przedłuża jej (wycieraczki) „życie" i — co z tego wynika — obniża koszty własne zakładu. Jeżeli nawet ta obniżka na terenie jednego zakładu da niewielką kwotę, to przepis o naprawie uszkodzeń stosowany z całą skrupulatnością i sumiennością w całym pionie może dać poważne oszczędności, a przeniesiony na teren wszystkich zakładów żywienia da w skali państwa tysiące.

Podając więc treść wspomnianej na wstępie instrukcji, zachęcamy wszyskich kierowników zakładów żywienia zbiorowego do przedyskutowania sprawy na najbliższej odprawie roboczej z tą grupą pracowników, która ma w swojej pieczy pielęgnowanie i konserwowanie inwentarza, w celu podjęcia zbiorowej decyzji o współzawodnictwie: kto w zakładzie najbardziej starannie pielęgnuje inwentarz, który zakład żywienia zbiorowego zajmie pod tym względem pierwsze miejsce itp. A możliwości do ubiegania się o palmę pierwszeństwa znajdujemy w omawianej instrukcji bardzo wiele. Oczywiście akcja będzie tym pełniejsza im bardziej ścisły kontakt z Redakcją będą utrzymywały współzawodniczące zespoły. Prosimy nas zatem zawiadamiać o każdej uchwale, o przeszkodach i trudnościach, jakie w realizacji celu będziecie napotykali.

Przystępując do omawiania instrukcji, zaczniemy od rzeczy podstawowych, od narzędzi, którymi posługujemy się w pracy nad utrzymaniem czystości lokalu i pielęgnacji inwentarza. Do narzędzi tych należą: trzepak, trzepaczki, kraty, wycieraczki, szczotki, miotły i ścierki.

Trzepak, ustawiony na podwórzu, i trzepaczki są potrzebne wtedy, gdy posiadamy dywany, chodniki lub pościel, natomiast w kratę żelazną, drewnianą lub drucianą powinien być zaopatrzony każdy lokal. Ustawiamy ją na zewnątrz budynku przy wejściu do lokalu dla ściągania warstwy błota z obuwia. Co dnia kratę należy podnieść i oczyścić, a miejsce pod kratą zamieść. Wewnątrz budynku tuż przy wejściu kładziemy wycieraczkę kokosową, sznurkową, z łyka lub słomianą. Codziennie po ukończeniu pracy należy ją wytrzepać, po czym na noc zawiesić w korytarzu lub oprzeć o ścianę, aby lepiej wyschła. W punktach bardzo uczęszczanych należy mieć dwie wycieraczki na zmianę — gdy jedna schnie, druga jest w użyciu. Każde uszkodzenie wycieraczki trzeba natychmiast reperować. Przestrzeganie tego przepisu nie tylko zapewnia utrzymanie czystości loka-

lu, ale oszczędza wiele innej pracy i wydatków, jak mycie podłóg, zużywanie mydła itd.

Innym ważnym narzędziem do utrzymywania czystości są miotły i szczotki. Mioteł używamy do zamiatania podłóg mokrych, kamiennych, bardziej brudnych. Brudne miotły trzeba wymyć w ciepłych mydlinach i wysuszyć. Do zamiatania podłóg suchych i mniej brudnych używamy szczotek włosianych. Szczotkę tę należy po użyciu wieszać, aby się nie zagniatała. Szczotki raz na tydzień trzeba wyczesać specjalnie zrobionym grzebieniem: w deseczkę o szerokości 3 cm wbijamy kilkanaście cienkich długich gwoździ i przebijamy je na drugą stronę deski otrzymując w ten sposób żądany grzebień.

Poza tym każdy zakład żywienia zbiorowego powinien być zaopatrzony w szczotki do mycia rąk i paznokci, do szorowania garnków, do szorowania podłóg, do mycia klozetów, do czyszczenia ubrań i w razie potrzeby do mycia butelek i szkieł do lamp naftowych.

Do różnych czynności używamy różnych rodzajów szczotek, różne też zabiegi pielęgnacyjne przewiduje instrukcja. I tak: po każdym użyciu szczotki do rąk trzeba starannie spłukać mydło. Do szorowania sprzętów najlepsze są szczotki z korzenia ryżowego, z bassiny meksykańskiej (ciemno brązowe) i z piór. Szczotki z drzewa są niepraktyczne, bo łatwo łamią się i pendzle odpadają. Szczotki z grubo ciętych piór nadają się tylko do szorowania twardego drzewa i powierzchni kamiennych, do drzewa miękkiego należy używać szczotek z drobno ciętych piór. Oprawa szczotki musi być bez sęków i pęknięć. Każdą nową szczotkę należy sparzyć, aby zmiękła i nie łamała się w użyciu. Po użyciu mokrą, wypłukaną szczotkę kładziemy w miejscu przewiewnym, odwróconą drzewem w dół, aby wyschła. Nie suszyć szczotek na piecu, bo pękają.

Do garnków najlepsze są pęczki ryżowe, a do ściągania resztek z talerzy używa się małej z zakrzywioną obsadą drewnianą szczotki z fibry lub piór. Po użyciu należy ją wyparzyć, wypłukać i powiesić.

Szczotki klozetowe ustawiamy z boku za muszlą klozetową w większej puszce od konserw lub w innym naczyniu, nie wieszamy jej, aby nie brudzić ściany. Szczotki klozetowe powinny być przynajmniej raz na tydzień moczone przez 10 minut w wodzie z dodatkiem środka dezynfekcyjnego. Szczotki do mycia butelek, do szkieł od lamp i do ubrań co jakiś czas myjemy w gorących mydlinach, płuczemy i wieszamy w celu wysuszenia.

Pielęgnacja omawianych narzędzi pracy daje nie tylko poważne oszczędności, ale i poważnie przyczynia się do higienicznego prowadzenia zakładów żywienia zbiorowego.

NOWE KSIĄŻKI

W. M. Konko — Spółdzielczy miejski sklep spożywczy (Kooperatywnyj gorodskoj prodowolstwiennyj magazin). Przełożył z rosyjskiego Jan Mulak — Polskie Wydawnictwa Gospodarcze. Warszawa 1950 r., str. 320.

We wstępie do swej pracy autor powołuje się na historyczne przemówienie J. W. Stalina na XVII zjeździe Partii, które podkreśla znaczenie rozwiniętego obrotu towarowego między miastem i wsią, między powiatami i okręgami kraju, pomiędzy rozmaitymi gałęziami gospodarstwa narodowego. Rozwijając tezy tegoż przemówienia na temat podniesienia wytwórczości i rozszerzenia wymiany towarowej, przytacza autor jeszcze decyzję Rady Ministrów Związku Radzieckiego z dn. 9 listopada 1946 r., dotyczącą rozbudowy handlu spółdzielczego w miastach i osadach. (Przed tą decyzją rządu handel artykułami spożywczymi i przemysłowymi w miastach i osadach robotniczych odbywał się poprzez instytucje handlu państwowego, posiadającego monopol w tej dziedzinie, a „brak zdrowego współzawodnictwa między handlem państwowym i spółdzielczym w miastach, wstrzymywał rozwój handlu artykułami codziennego użytku").

W świetle zadań wypływających z uchwał 9 listopada 1946 r. i 14 grudnia 1947 r. („O przeprowadzeniu reformy pieniężnej i zniesieniu kartek na artykuły spożywcze i przemysłowe"), wielkie znaczenie posiada działalność miejskiego sklepu spółdzielczego. W związku z tym stawia sobie autor jako cel ułatwienie zdobycia minimum wiadomości przez pracowników Centralnego Związku Spółdzielczego (Centrosojuzu).

Książkę swą W. M. Konko dzieli na 14 rozdziałów, w opracowaniu których wzięło udział 8 współautorów. Rozdział pierwszy (D. N. Kurkin), poświęcony jest opisowi lokalu sklepowego. Rozdział drugi (S. K. Czyżewski) omawia wagi, a więc: wymagania prawne, opis różnego rodzaju wag (z licznymi ilustracjami), jak wag wiszących, stołowych, szalkowych i wskaźnikowych. Rozdział trzeci (M. P. Agapitow) poświęcony jest opisowi urządzeń chłodniczych. W rozdziale czwartym omawia autor (S. K. Czyżewski) różne rodzaje opakowania, jak kadzie, beczki, skrzynie, kosze, pakowniki i przewoźniki, wory i worki. Podane są tu narzędzia używane przy otwieraniu opakowania, sam sposób otwierania, sposób przechowywania opakowania. Tekst ilustrowany jest licznymi rysunkami. Rozdział piąty (M. P. Agapitow) poświęcony jest zagadnieniu ilościowego odbioru towarów. W rozdziale szóstym ten sam autor omawia zagadnienie reklamy handlowej, jej cel i sposób zastosowania, a więc opis wystawy sklepowej, urządzenie wystawy okiennej, oświetlenie szyby, uzbrojenie wystawy okiennej, rodzaje wystaw sklepowych, dobór i rozlokowanie towarów na wystawie. W zakończeniu omówione są środki potęgujące efekt wystawy: rekwizyty i modele (atrapy). Osobno omówiona jest reklama poza sklepem.

W rozdziałach następnych (siódmy-trzynasty) autorzy kolejno omawiają organizację i technikę pracy sprzedawców poszczególnych artykułów, a więc pieczywa, wyrobów cukierniczych i kolonialnych, mięsa, wędlin, ryb, nabiału, warzyw, owoców i wina.

Rozdział czternasty (L. A. Tompakow) zawiera warunki zdrowotne i higieniczne w sklepie, a więc: paragraf o prawach i obowiązkach państwowych inspektorów sanitarnych, odpowiedzialność za wykroczenia sanitarne, higienę osobistą sprzedawcy, zatrucia z winy sklepu i pociąganie winnych do odpowiedzialności.

Każdy z tych rozdziałów jest bogato ilustrowany. Książkę zamyka czytelnik z przeświadczeniem, że literaturze fachowej przybyła jeszcze jedna cenna pozycja. Książka zawiera elementarne wiadomości, podane niezwykle treściwie a przystępnie, wiadomości potrzebne nie tylko sprzedawcy w sklepie spółdzielczym, ale każdemu pracownikowi, który ma do czynienia z produktami spożywczymi. Dlatego książka może stanowić pożyteczną lekturę również i dla pracowników zakładów żywienia zbiorowego, które są wszak ostatnim ogniwem obrotu towarowego.

J. Ł.

B. A. Nikołajew. Izsledowanie obszczej i uprugoj deformacji chlebnawo miakisza. (Badania deformacji miękisza chlebowego). Piszczepromizdat. Moskwa 1950.

Jest to praca, która stawia sobie za zadanie zapoznanie czytelnika z obiektywnymi metodami badania stopnia wypieczenia chleba. Jako podstawę do tych badań bierze autor zjawisko deformacji miękisza chlebnego pod wpływem obciążenia. Opisuje więc przyrząd własnego pomysłu do wspomnianych badań i przedstawia liczne przykłady przerobionych doświadczeń, omawiając stronę teoretyczną zagadnienia.

Rozważając zmianę ogólnej i sprężystej deformacji miękisza, autor podaje charakterystykę procesu wypiekania chleba, przytaczając dane eksperymentalne, z uwzględnieniem różnego czasu wypieku. Dalej omówiona jest zmiana ogólnej i sprężystej deformacji miękisza chlebnego podczas przechowywania.

Na podstawie doświadczeń autor stara się dociec, jakie przyczyny wpływają na zmianę wartości chleba. Porusza więc zagadnienie właściwości ziarna, zużytego do wy-

robu mąki, wpływ fermentów, chłonienia wody przez mąkę, wreszcie dokonuje próby ustalenia orientacyjnych norm dla wskaźników sprężystości podstawowych gatunków chleba.

Zagadnienia poruszone przez autora mają duże znaczenie praktyczne w przemyśle produkcji chleba, zapoznanie się z nimi jest jednak również wskazane i dla pracowników żywienia zbiorowego, gdyż pozwoli im rozszerzyć swój pogląd na sprawy związane z transportem i przechowywaniem różnych gatunków chleba, jak również na zagadnienie stopnia wypieczenia chleba.

M. G.

G. W. Szejnkman. Proizwodstwo sdobnych izdielij. (Produkcja wyrobów cukierniczych). Piszczepromizdat. Moskwa 1950.

Książka należy do typu podręczników zawodowych, przeznaczonych przede wszystkim dla przemysłu piekarskiego i cukierniczego. Zawiera ona wiadomości dotyczące materiałów-surowców zasadniczych, a więc mąki, jej właściwości, wartości gatunkowej, psucia się, przechowywania, następnie drożdży, cukru i innych produktów zastępczych lub pochodnych, tłuszczów roślinnych i zwierzęcych, używanych w piekarstwie i cukiernictwie, mleka i jaj, mięsa i ryb używanych w piekarstwie, ryżu i innych produktów jak kapusty, cebuli itp. w związku z produkcją masową wypieków z ciasta wreszcie przypraw smakowych i aromatycznych. Dalej omówione są w książce półfabrykaty używane w cukiernictwie. Dużo uwagi poświęcono wyrobowi ciasta oraz recepturze poszczególnych wyrobów piekarskich i cukierniczych, przy czym omawia się sposoby produkcji maszynowej.

Książka jest napisana żywo, ciekawie, ilustrowana licznymi rycinami, schematami oraz uzupełniona zestawieniami tabelarycznymi. Jako lektura pomocnicza jest cennym podręcznikiem dla żywieniowców, gdyż zapoznaje ze szczegółami produkcji ważnej gałęzi przemysłu żywnościowego.

M. G.

Tiezisy dokładow i wystuplenij na jubilejnoj naucznoj siesji 10—14.X. 1950 r. Instituta Pitania Akad. Med. Nauk. SSSR. (Tezy referatów i odczytów na jubileuszowej sesji naukowej w dniach 10—14.X.1950 r. Instytutu Żywienia Akademii Lekarskiej ZSRR). Moskwa 1950.

Centralny Instytut Naukowy Żywienia Akademii Lekarskiej ZSRR powstał w roku 1930 przy czym założono wówczas oddziały: sanitarnohigieniczny, fizjologii żywienia, biochemii, żywienia zbiorowego, planowania oraz żywienia leczniczego. Ostatni oddział powstał jako dalszy ciąg już istniejącej placówki tego rodzaju, mianowicie oddziału gastroenterologicznego Instytutu Kurortologii. W roku 1950 minęło dwadzieścia lat wytężonej pracy wspomnianego Instytutu. Omawiane przez nas dzieło przedstawia wnioski oraz wytyczne prac, które były wykonane w Instytucie Żywienia, a wygłoszone na sesji jubileuszowej tegoż Instytutu. Podzielone są one na cztery rodzaje zagadnień: 1) Fizjologii i biochemii żywienia, 2) witaminologii, 3) żywienia leczniczego i 4) higieny żywienia. W każdym z tych działów poruszone są liczne zagadnienia żywo obchodzące żywieniowców. Z ciekawszych wymienimy tylko tytuły, ponieważ treść zeszytu jubileuszowego przedstawia jak wspomniano wyżej, jedynie wnioski i zagadnienia wysuwane w poszczególnych pracach.

W dziale pierwszym znajdujemy prof. A. Szarpenaka — Podsumowanie 20-letniej pracy w zakresie jakości białka w żywieniu człowieka i dalsze drogi badania tego problemu, prof. A. Brejburga—Materiały eksperymentalne, dotyczące wpływu na organizm różnej zawartości białka w racjach pokarmowych; A. N. Tichomirowa — Wpływ różnej zawartości białka w żywieniu na przemianę kwasu nikotynowego w ustroju; R. Sałganika — Wpływ hormonu tarczycy na zapotrzebowanie organizmu pełnowartościowych białek; B. Kadykowa — O niektórych ustosunkowaniach się wzajemnych pomiędzy fermentami, toksynami i witaminami. Dalej widzimy kilka prac ściśle chemicznych, dotyczących fermentów, oczyszczania białka, działania soli na poszczególne tkanki itp.

Dział drugi witaminologii daje niezmiernie ciekawe prace o rozmaitej tematyce, zgodnie zresztą z rozkwitem tej gałęzi nauki w Związku Radzieckim. Każda z tych prac zainteresuje niewątpliwie żywieniowca, są to bowiem w dobie obecnej tematy fascynujące, ze względu na ważną rolę, jaką witaminy odgrywają w żywieniu. Dalej idzie dział żywienia leczniczego. Ogólny pogląd na prace z tej dziedziny przedstawia Pewzner jeden z najbardziej znanych dziś w świecie dietetyków oraz przedstawione są wyniki 15 prac z zakresu dietetyki klinicznej i diet dziecięcych.

W dziale higieny żywienia ogólne sprawozdanie na temat prac wykonanych w Instytucie Żywienia w ciągu 20 lat, daje prof. Budagian. Podane są również streszczenia i wnioski 16 prac, dotyczących analizy produktów spożywczych, intoksynacji pokarmowych itp.

Całość, mimo że jest ujęta tylko na 100 stronach druku, przedstawia się imponująco i daje jeszcze raz świadectwo, jak bujnie kwitnie nauka na gruncie socjalistycznego państwa narodów radzieckich.

M. G.

GŁOSY PRASY

Usprawniajmy pracę

Zaczynamy tym razem od stolicy. **„Express Wieczorny“** zorganizował specjalny raid swych korespondentów po warszawskich zakładach gastronomicznych i na podstawie ich obserwacji stwierdza, że sytuacja w żywieniu zbiorowym w stolicy poprawia się. Do dalszej poprawy przyczyni się stopniowe zastępowanie tzw. popularnych i klubowych obiadów przez tanie dania z karty, które konsument będzie mógł dobierać sobie stosownie do upodobań smakowych. Zniknie w ten sposób podział na klientów uprzywilejowanych i na klientów, którzy korzystali tylko z obiadów popularnych czy klubowych. Korespondenci „Expressu“ podczas zwiedzania zakładów gastronomicznych stwierdzili obok licznych, pozytywnych faktów, że na ogół pomieszczenia kuchenne są ciasne i nie zawsze utrzymane w czystości. Ponadto daje się odczuwać brak niezbędnego wyposażenia. Ażeby temu zapobiec, trzeba przeprowadzić w takich lokalach akcję odmuszania i odszczurzania.

Poza tym stwierdzono, że nie rzadko zapasy żywnościowe w magazynach marnują się wskutek złego przechowywania, nakrycia nie są dostatecznie myte, a zbyt szczupły personel nie może sobie dać rady z wielką liczbą konsumentów. Bolączki te są przedmiotem badań i zarządzeń organizacyjnych czynników odpowiedzialnych za usprawnienie i rozwój zakładów gastronomicznych w Polsce.

Na przykład, jak podaje **„Gazeta Handlowa“**, Kolejowe Zakłady Gastronomiczne, narażone na ostrą krytykę prasy z powodu szeregu zaniedbań organizacyjnych, zwołały w Warszawie naradę wytwórczą dyrektorów oddziałów terenowych, która ujawniła szereg poważnych niedociągnięć i braków, przede wszystkim w dziedzinie wykonania planu obrotów. Niektóre oddziały mają poważne trudności lokalowe i z zapleczem. Władze kolejowe często nie dają zakładom odpowiednich pomieszczeń, nie dbają o wyposażenie w wodę i urządzenia techniczne. Wszędzie są trudności z transportem artykułów. Personel kelnerski nie wszędzie stoi na wysokości zadania. W bufetach kolejowych są poważne braki. Prawie wszędzie brakuje lodówek, aparatów do piwa, wózków peronowych i urządzeń wewnętrznych. Usprawnienie działalności Kolejowych Zakładów Gastronomicznych leży w interesie mas pracujących, zwłaszcza obecnie, w okresie urlopów i wyjazdów na wczasy.

Z głosów prasy stołecznej interesująca jest wypowiedź **„Głosu Pra-**

cy" na temat usterek i zaniedbań w gospodach ludowych i stołówkach. Dziennik twierdzi, że zaniedbania spotyka się najczęściej tam, gdzie nie ma odpowiedniej kontroli i zainteresowania sprawami żywienia zbiorowego ze strony czynnika związkowego. Uwagi swoje na ten temat zamknął „Głos Pracy" trafnym hasłem „usprawniajmy pracę naszych gospód i stołówek". Hasło to powinno trafić do wszystkich konsumentów zbiorowego żywienia w Polsce i niewątpliwie trafi.

Niedługo, a znikną takie kwiatki, jak ten, który ukazał się w Katowickiej **„Trybunie Robotniczej"**, w notatce z kontroli restauracji „Monopol". Czytamy tam: „Pomieszczenia gospodarcze są nadal zaniedbane i brudne. W piwnicach i magazynach gnieżdżą się szczury, myszy i robactwo. Piwnice zawalone są nadal rupieciami, starymi deskami, butelkami, stosami papieru itd. „Ozdoby" te leżą już od niepamiętnych czasów i nikt z kierownictwa zakładu nie pomyślał dotychczas o ich usunięciu. W korytarzach, do których przylegają omawiane piwnice, mieszczą się obieralnie ziemniaków. Panuje w nich okropny zaduch, a podłogi zalane są cuchnącą wodą.

Nie lepszy porządek panuje w kuchni, gdzie przygotowywane są posiłki. Na podłodze — brudna woda, ponieważ nikt się nie zatroszczył o oczyszczenie ścieków. Garnki i talerze myje się w małych brudnych korytach, a wyciera dawno nieopranymi ścierkami. Częściej jednak talerzy nikt nie wyciera. Przy kuchni znajduje się przybudówka, przeznaczona na obieranie i płukanie jarzyn. Pracownicy kuchni nie zadają sobie trudu, aby wodę po wypłukanych jarzynach zlać do ścieku. Pracę „zracjonalizowano" sobie w ten sposób, że wodę wylewa się na schody, po których strumieniem spływa ona na podwórko". Nawiasem mówiąc „Monopol" jest największą jadłodajnią w Katowicach.

O podobnie skandalicznych warunkach higienicznych w gospodach ZSS w Zielonej Górze pisze **„Gazeta Zielonogórska"**. **„Głos Wielkopolski"** w korespondencji z Trzcianki, **„Dziennik Bałtycki"** w liście z Pruszcza, **„Gazeta Robotnicza"** w uwagach o gospodzie przy dworcu Wałbrzych-Główny, **„Życie Warszawy"** w notatce o „probierni brudu" w lokalu MHD na Krakowskim Przedmieściu i wiele innych dzienników.

Zarzuty i skargi dotyczą wszędzie podobnych niedomagań w pracy zakładów żywienia zbiorowego i wołają o naprawę i większą pilność zarówno ze strony czynnika kierowniczego, personelu, jak i czynnika społecznego.

St. G.

W KILKU ZDANIACH

CZPG

Kuchnia-fabryka w Chorzowie

Chorzowskie Zakłady Gastronomiczne uruchomią w niedługim czasie kuchnię-fabrykę, która dostarczać będzie tanich, pożywnych obiadów dla 21 punktów zbiorowego żywienia, podległych CHZG. Przy uruchomieniu kuchni Chorzowskie Zakłady Gastronomiczne wzorują się na doświadczeniach placówek żywienia zbiorowego w Związku Radzieckim.

Wielka kawiarnia MDM

Warszawskie Zakłady Gastronomiczne uruchomiły na tarasie bloku Marszałkowskiej Dzielnicy Mieszkaniowej kawiarnię obliczoną na 500 osób. Lokol wyposażony jest w nowoczesny sprzęt, elektryczne kuchnie i urządzenia wentylacyjne.

Zakłady żywienia zbiorowego w stolicy

Warszawa w końcu bieżącego roku będzie miała 142 punkty żywienia zbiorowego — barów, gospód ludowych i restauracji. Obecnie czynnych jest 89 tego rodzaju placówek. Warszawskie Zakłady Gastronomiczne otworzą jeszcze w tym roku 53 nowe zakłady.

Pierwsza jadłodajnia jarska w Łodzi

Łódzkie Zakłady Gastronomiczne uruchomiły bar pod nazwą „Jadłodajnia Turystyczna" przy ul. Sienkiewicza 22, w którym można otrzymać potrawy wyłącznie jarskie. Tanie obiady i dania porcjowe składają się tam z jarzyn, makaronu, pierożków z serem i owocami, naleśników, jajek, sałat, kisielków i kompotów.

FWP

Rozwój wczasów

Następujące liczby mówią o rozwoju wczasów pracowniczych:

Rok	Liczba domów	Liczba wczasowiczów
1945	54	12.666
1946	451	177.122
1947	659	236.397
1948	669	350.000
1949	1.028	450.000
1950	1.496	556.156

Formy wczasów

W roku 1950 FW prowadził nast. formy wczasów:

1. wczasy 14-dniowe zwykłe, z których korzystało 404.385 osób.
2. wczasy 21-dniowe (42.235 osób),
3. wczasy 28-dniowe specjalne (1.911 osób),
4. wczasy 14-dniowe dla matek z dziećmi (2.571 osób),
5. wczasy 14-dniowe wędrowne kajak (4.437 osób),
6. wczasy 7-dniowe statkiem „Bałtyk" (1.520 osób),
7. wczasy 14-dniowe narciarskie (365 osób),
8. wczasy 14-dniowe zagraniczne (1.075 osób),
9. wczasy 14-dniowe dla akcji spec. (97.657 osób).

Wymiana z zagranicą

Na wczasy zagraniczne w r. 1950 wyjechało 1.074 polskich związkowców, z tego do Czechosłowacji — 887 osób, do Węgier — 152 osoby, do Bułgarii — 19 osób i do Rumunii — 16 osób.

W Polsce natomiast korzystało z wczasów — z Czechosłowacji 956, z Węgier — 140, z Bułgarii — 19 i z Rumunii — 19 osób.

KZG

Kaucje za butelki

W ciągu jednego tylko miesiąca pasażerowie, korzystający z restauracji na dworcu kolejowym we Wrocławiu, nie zwrócili 2.800 sztuk butelek po wypiciu piwa i lemoniady. Za butelki te musieli zapłacić sprzedawcy, którzy tak jak za towar odpowiadają i za opakowania.

Jakże w takiej sytuacji nie żądać kaucji za butelki?

WSE

Nauka technologii przyrządzar.ia pokarmów

Częstochowska Wyższa Szkoła Ekonomiczna szkoli kadry specjalistów w dziedzinie żywienia zbiorowego. Posiada ona dwa wydziały — planowania handlu ze szczególnym uwzględnieniem żywienia zbiorowego i technologii żywienia zbiorowego.

Utworzenie dużej sieci zakładów żywienia zbiorowego wymaga rozwiązywania takich problemów, jak planowanie zaopatrzenia, transport, magazynowanie żywności, organizacja finansowa przedsiębiorstw itp., którymi zajmować się będą absolwenci wydziału planowania handlu. Natomiast absolwenci wydziału technologii będą rozwiązywać takie problemy jak: planowanie inwestycji, kontrola sanitarna, zagadnienie kaloryczności i smaku potraw itd.

Od nowego roku szkolnego uruchomiony zostanie przy uczelni zakład technologii przygotowywania potraw, który będzie stanowił poważną pomoc w zajęciach praktycznych i wdroży przyszłych technologów do zadań, jakie staną przed nimi po ukończeniu studiów. Nawiasem mówiąc wydział technologii otwiera duże możliwości przed kobietami, które zatrudni rozwijający się przemysł gastronomiczny.

ODPOWIEDZI REDAKCJI

Ob. Janusz Różycki

W numerze czerwcowym „Żywienia Zbiorowego" umieściliśmy Waszą notatkę, omawiającą rentowność zakładów żywienia zbiorowego PSS w Piotrkowie Trybunalskim. Honorarium wysłane pod adresem PSS-Piotrków Trybunalski zostało nam przez urząd pocztowy zwrócone. Prosimy o szybkie nadesłanie swego właściwego adresu.

Ob. Ferdynand Sapiński

W czerwcu br. wysłaliśmy Wam honorarium za notatkę, umieszczoną w Nr 6 naszego pisma. Honorarium zostało zwrócone. Prosimy o śpieszne nadesłanie właściwego adresu.

Ob. Kulikowska Irmina, Warszawa, Foksal 13/15

Reklamację Waszą w sprawie nieotrzymywania pisma mimo wpłacenia prenumeraty przekazaliśmy do PPK „Ruch".

Konsumentka z Kuźni Raciborskiej

Wyjaśnienia na Wasze wątpliwości znajdziecie w artykule Jana Chlebosza pt. „Likwidacja posiłków deficytowych", który zamieszczony jest w bieżącym numerze.

TREŚĆ NUMERU:

Zawiadamiamy wszystkich prenumeratorów naszego czasopisma, że począwszy od miesiąca września br. urzędy pocztowe oraz listonosze wiejscy i miejscy przyjmować będą wpłaty na prenumeratę w terminie DO DNIA 15 KAŻDEGO MIESIĄCA NA MIESIĄC NASTĘPNY I OKRESY DALSZE.

WYDAWCA: POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE P.P. Warszawa, ul. Poznańska 15. Tel. 7-36-46, w. 11
REDAGUJE KOLEGIUM, Adres redakcji: Ministerstwo Handlu Wewnętrznego, Warszawa, ul. Lwowska 17 (V piętro), tel 818-41. Godziny przyjęć interesantów od 10 — 14.

Prenumerata i kolportaż: PPK „Ruch", Warszawa, ul. Srebrna Nr 12, tel. 80420. Konto PKO I-14 667.
Prenumerata roczna wynosi 48 zł — półroczna 24 zł — kwartalna 12 zł Cena egz. 4 zł

Zamówiono dn. 6.VIII.51 r. Podpisano do druku 14.IX.51 r. Druk ukończono dnia 17.IX.51 r. Nakład 4.500
Pap. druk. sat. kl. VII/A 1/00 gr.
Drukarnia Akcydensowa, W-wa, Tamka 3. Zam. 2142. 2-B-41902